Türk Devletlerinin Siyasetine Yardım Fondu
AZERBAYCAN ULUSAL MUTFAK MERKEZİ
MİLLİ DERNEĞİ AZERBAYCAN OCAĞI

Tahir Amiraslanov

DOLMA MESELESİ
Tüm Şüphelere son

Bişkek 2022

УДК 821.51
ББК 84 Ки 7
Т 52

Monografi tartışıldı ve yayınlanması önerildi:
Akademik Konsey Azerbaycan Milli İlimler Akademisi Arkeoloji, Etnografya ve Antropoloji Enstitüsü (15.09.21, Protokol No. 5)
Azerbaycan Cumhuriyeti Mutfak Bilim Konseyi. (09/23/21, protokol No. 2)
Azerbaycan Cumhuriyeti Mutfak Konseyi. (09/23/21, protokol No. 4)

Т 52

Bilimsel editör:

İlhame Mammadova Tarih Bilimleri Doktoru, Azerbaycan Milli İlimler Akademisi Arkeoloji, Etnografya ve Antropoloji Enstitüsünde Baş Araştırmacı.

Editör:

Naile Kerimova, Azerbaycan Ulusal Mutfak Derneği'nin yönetim kurulu üyesi olan Azerbaycan Ulusal Mutfak Merkezi'nde önde gelen bir teknoloji uzmanıdır.

İnceleyenler:

Mikail Maharramov Teknik Bilimler Doktoru, Lenkeran Devlet Üniversitesi Teknoloji ve Teknolojik Disiplinler Bölümü Profesörü.

Ludmila Radçenko Tarih Bilimleri Adayı, Profesör, KNTEU Kharkiv Ticaret ve Ekonomi Koleji Müdürü. Ukrayna Mutfak Birliği Başkan Yardımcısı.

Asad Nuriev Teknik Bilimler Felsefesi Doktoru, Lenkeran Devlet Üniversitesi Teknoloji ve Teknolojik Disiplinler Bölümü Doçenti.

Piraga İsmailzade Doçent, Azerbaycan Milli İlimler Akademisi Arkeoloji ve Etnografya Enstitüsünde Baş Araştırmacı, Tarih Bilimleri Felsefe Doktoru.

Anna Radchenko Teknik Bilimler Adayı, Kharkiv Devlet Gıda ve Ticaret Üniversitesi, Restoran Endüstrisinde Gıda Teknolojileri Bölümü Doçenti. UKS Slobozhanskaya Culinary Guild Direktörü.

Tahir Amiraslanov Dolma.
«Ben» tüm şüphelere son. (Kapsamlı çalışmalar). – Б., Улуу Тоолор, 2022. – 60 с.

ISBN 978-9967-2-563-52

Yazarın tüm hakları saklıdır.

Çevirdi: ASLAN YUSUF
Yazar ve şair

УДК 821.51
ББК 84 Ки 7

ISBN 978-9967-2-563-52

© Фонд поддержки политики тюркоязычных государств, 2022
© T.Amiraslanov, 2022

ТҮРК ТИЛДҮҮ МАМЛЕКЕТТЕРДИН САЯСАТТЫН КОЛДОО ФОНДУ, БИШКЕК

TÜRKDİLLİ DÖVLƏTLƏRİN SİYASƏTİNƏ DƏSTƏK FONDU, BİŞKEK

ФОНД ПОДДЕРЖКИ ПОЛИТИКИ ТЮРОКЯЗЫЧНЫХ ГОСУДАРСТВ, БИШКЕК

Бул китеп Түрк тилдүү мамлекеттердин саясатын колдоо
Фондунун заказы менен которулуп басылды.
Китеп бекер таркатылат

Bu kitab Türkdilli dövlətlərin siyasətinə dəstək fondunun
sifarişi ilə tərcümə olunub nəşr edilmişdir
Kitab pulsuz yayılır

Эта книга переведена и издана по заказу фонда поддержки
политики тюркоязычных государств.
Книга распространяется бесплатно

Monografi adanmıştır
30. yıl dönümü
Azerbaycan Ulusal Mutfak Merkezi

Yazar hakkında

Tahir İdris oğlu Amiraslanov, 1958 doğumlu. Tarih Bilimleri Felsefesi Doktoru. Azerbaycan Kültürünün Onurlu İşçisi. Azerbaycan Şan Nişanı Süvarisi.

1984 yılında Leningrad Sovyet Ticaret Enstitüsü, Kamu İkram İşletmeleri Organizasyon ve Teknoloji Fakültesi, tam zamanlı bölümünden mezun oldu. Proses Mühendisi, Usta Aşçı. Azerbaycan Ulusal Mutfak Merkezi'nin başlatıcısı, kurucusu ve Genel Müdürü. Azerbaycan Ulusal Mutfak Derneği Başkanı.

Dünya Mutfak Dernekleri Örgütü (WACS) Onursal Üyesi. Dünya İslam Aşçılık Örgütü (WICS) Başkanı. Dünya bilim adamları tarafından kabul edilen «Yeni Bilgilendirici Beslenme Teorisi»nin kurucusudur. UNESCO'da Halk Sanatı Örgütü'nün (IOV) Uluslararası Geleneksel Gıda Komitesi Başkanı.

Yemek pişirme üzerine onlarca kitap ve yüzlerce makalenin yazarı.

* * *

Ermeniler hala ulusal mutfağımızı çalıyorlar. Ermeni mutfağı olarak sunmak için farklı şekillerde deniyorlar. Ancak milli yemeklerimizin isimleri de Azerice kelimelerdir. Bir Ermeni'ye sorarsanız, Ermenice «dolma»nın ne anlama geldiğini söyleyemez. Çünkü Ermenice bir kelime değildir. Dolayısıyla bu tür eylemler elbette bizi çok üzüyor. Milli ve kültürel mirasımıza sahip çıkmalıyız.

İlham Aliyev
Azerbaycan Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı

DOLMA ILE ILGILI SORU

Mutfak kültürlerinin iç içe geçmesi nesnel bir faktördür. Genel Türk mutfağının Türklerle temas halinde olan halkların mutfağında kuşkusuz büyük etkisi vardır . Türk mutfağı sayesinde Çin mutfağı, Fars mutfağı, Fransız, genel Avrupa (eğer deyim yerindeyse), Slav, Arap, Hint, Yunan, Gürcü, Ermeni ve diğer mutfaklar önemli ölçüde zenginleşmiştir.

Doğal olarak Türk halklarının mutfağı da diğer halkların mutfaklarından etkilenmiştir. Slavlardan aldığımız ve onlar aracılığıyla yapdığımız pancar çorbası, lahana çorbası, başkentten marul, salata sosu, Araplardan kahve, Çin'den çay vb. Birçok ulus, bilim adamı ve mutfak uzmanı bununla gurur duyuyor.

Bunlar arasında bir istisna, inatla bu yemeklerin münhasır hakkı üzerinde ısrar eden Ermeni bilim adamları ve mutfak uzmanlarıdır [1,6,7,8,9].

Geçen yüzyılda, Ermeni kitaplarında ve internetin tüm kamu ve özel Ermeni sitelerinde ortaya çıkmasıyla birlikte, kitle bilincine 3 ana fikir tanıtılıyor.

1. Ağrı'nın aslen bir Ermeni dağı olduğu fikri.
2. 1915 Ermeni «soykırımı» efsanesi.
3. Eski Ermeni mutfağının efsanesi. En ilginç olanı ise, Türk mutfağının birçok yemeğinin (lavaş, bozbaş, pilav, arişta, haşhaş, küfte, dolma ve daha fazlası) Ermeni halkı tarafından yapılmış gibi görünmesidir [1,2,4,6,8,9,10].

Bu propaganda öyle bir ölçekte yürütülmüştür ki, bazı yabancı yazarlar bile bu maceranın etkisi altına girmiştir [2,3,4,5].

DOLMA'NIN ERMENİZASYONU

Ermenilerin kültürel mirasının bir unsuru olarak UNESCO Somut Olmayan Miras Listesi'ne dahil etme girişimi başarısız oldu [39,40,41]. Mutfak kültürünün unsurları arasında lavaş ve diğer yemeklerin yanı sıra dolma yemeğinin haklarını Ermeni mutfak uzmanları temsil eder. Bu fikri pekiştirmek için Ermenistan'da şimdiden 10 kez Dolma Festivali düzenlendi.

1959'da, Ermeni SSC Bakanlar Kurulu, yerli Ermeni olan yemek isimlerinin bir listesini onayladı [1, s. 20] . Liste, Ermeni SSR Bilimler Akademisi Diller Enstitüsü ve Ermeni SSR Bakanlar Kurulu Terminoloji Bölümü tarafından hazırlanmıştır [1, s. 20].

Bu liste ayrıca «dolma» içerir.

1950 yılına kadar Ermeniler dolmaya hiçbir yerde el koymadı. Yemek pişiriyorlar, sağlık için yiyorlar ve «dolma» yazıyorlar. Ve sadece 1950'de G.N. Hanbekyan'ın «Ev Kadınları için Ermeni Ulusal Mutfağı» kitabında «tolma» terimi ilk kez gerekçesiz olarak ortaya çıkıyor.

Zaten 1960 yılında, «tolma» olarak «dolma» ortaya çıkıyor ve çekingen bir şekilde «Ermeni Mutfağı» resmi yemek koleksiyonuna yerleşiyor, ed. Gosgorgizdatelstvo SSCB ve Ermeni SSR Bilimler Akademisi Başkanlığı ve Ermenistan SSR Ticaret Bakanlığı Mutfak Konseyi tarafından onaylandı [1, s. 20].

Ve bu temelde, Tarih Bilimleri Doktoru V.V. Pohlebkin şöyle yazıyor: «Gürcü ve Ermeni mutfağının yemeklerinin bir kısmı , komşu -Azerbaycan'da ve İran ve Türkiye'de yaygın olan Türk isimleri aldı, bu da genellikle belirli bir yemeğin gerçek milliyetini belirlemeyi zorlaştırıyor, resmi olarak isim vermeye zorluyor. köken ve içerik olarak belki Gürcü veya Ermeni iken, Türkçe, İranlı veya Azerice'ye atfetmek» [2, s.118].

«Ermeni mutfak terminolojisi, eski zamanlarda Ermeniler mutfak sanatları da dahil olmak üzere gelişmiş bir maddi kültür geliştirdikleri ve modern zamanlarda Ermeniler, Gürcistan da dahil olmak

üzere Transkafkasya'da diğerlerinden daha sık performans gösterdiğinden, özellikle komşular tarafından sıklıkla ödünç alındı. Azerbaycan, -hanların (kervansaraylar) ve duhanların organizatörleri ve bekçileri olarak ve böylece Ermeni mutfağının başarılarını Transkafkasya'ya yaydılar» [2, s.119].

«Aksine, Ermeniler Selçuklu Türklerinin mutfağına katkıda bulundular, böylece birçok gerçek Ermeni yemeği daha sonra Avrupa'da Türkler aracılığıyla Türk mutfağının sözde yemekleri, örneğin dolma olarak tanındı » [2, s.139]

Ayrıca, tüm Ermeni ve Ermeni yanlısı kaynaklar dolma çanağını orijinal Ermeni olarak sunar. Örneğin, Leya Avetisyan asılsız bir şekilde kendisinden şöyle yazıyor:

«Versailles Sarayı'nda minnettar bir dinleyici kitlesi bulan ünlü Ermeni şefler sayesinde, onu (TA dolmasını) Druon'un romanlarının sayfalarında bile Louis'in sofralarındaki yemek tarifleri arasında buluyoruz» [6, s.50] .

«Hiçbir şey Ağrı Vadisi'ni ve genel olarak Ermenistan'ı Bozbaş, Çanak ve Tolma kadar net bir şekilde simgelemez» [6, s.67].

Elena Safrazbekyan«…yerlerinden uzakta olan Ermeniler, diğer halkların mutfağını sadece mutfak gelenekleriyle zenginleştirmediler…

Tolma, kabab, lamaggio. Etin hazırlanmasında Ermenilerin eşiti yoktur.... «[8, s. 99].

Talite Hatranova şöyle yazıyor: «Yemeğimiz tolma» [9, s.4].

«Ermeni mutfağında hangi yemeğin en popüler ve en ünlü olarak kabul edildiğini herhangi birine sorun, o cevaplayacaktır:

Herhangi bir Ermeni'ye milli mutfağının yemeklerinden en çok neyi sevdiğini sorun, cevabınız tolma olsun… » [9, s.114].

Ermeni mutfak kitabı «Ocak» şöyle der: «Bu mutfakta çok fazla kıyma, kalolik, kolalak, ştorats pirzola, dolma (kıyma ile doldurulmuş lahana rulolarına benzeyen yemekler) vardır» [21, s.5].

«Birçok ikinci yemek (tolma, kolok, çeşitli cevizler, boraks) kıymadan hazırlanır»[21,s.6].

«Dolma, bir çeşit dolgulu yaprak, sebze veya meyvelerden oluşan bir yemektir. Ermenilerin her gün yaptığı ana yemek budur » [21, s.99].

Anna Melkumyan da «dolmayı» bir Ermeni yemeği olarak sunar [49, s.82].

«Tolma (bazen dolma olarak telaffuz edilir) haklı olarak ilk sırayı alır.

Ermeni mutfağının geleneksel yemekleri sıralamasında yeri» [9, s. 115] .

Bu yazımızda «dolmayı» çeşitli açılardan ele alacağız.

Bir mutfak ürünü olarak dolma, bir kabuk ve bir dolgudan oluşur. Bu kabuk ya bir dolguyla (elma, ayva, soğan, salatalıktan dolma) ya da yapraklara (üzüm, pipa , lahana, psilyum vb.)

DOLUM – DOLUM

Dolmanın doldurulması, vejeteryan kıymalı dolma hariç, esas olarak katkı maddeleri içeren kıymadan oluşur.

Kıyılmış et, kıymanın (qiymə) Türk halklarının bir icadı olduğu bilinmektedir. Et kıyılmış ve Türkler onu çeşitli şekillerde öğütmüştür.

Eğri uçlu iki eksen, et bir tabağa alınır ve ince ince kıyılır. Bu, Rus sanatçı Grigory Grigoryeviç Gagarin'in resminde açıkça tasvir edilmiştir.

Şamahı 1839-1840'ta etleri nasıl kestiklerini resmettiği yer.

– Pürüzsüz nehir taşları (çizgi) üzerinde (tohmag) ile.

– Ahşap panolarda özel yuvarlak taşlar.

Lifler etten çıkarıldıktan sonra etler öğütülür. Öğütme sırasında kıymaya soğan, kuyruk yağı ve diğer dolgu maddeleri ilave edilerek, etle birlikte öğütülür.

Bu tür kıyılmış et defalarca bir taş üzerinde dövülür. Dolma (dövülmüş) kabab (lüle-kebap), dolma-kufta veya dash-kufta (taş kufta)

bu kıymadan hazırlanır. Bu ürünler ile Rus mutfağının mutfak ürünleri arasında belirli bir bağlantı vardır bitki [42 , s. 242].

Hem pişirme teknolojisi hem de isim olarak bu mutfak ürünleri aynıdır.

Rus mutfak uzmanları Olga ve Pavel Syutkin, «Rus Mutfağının Keşfedilmemiş Tarihi» adlı kitaplarında şöyle yazıyorlar: «16. yüzyıla kadar Rus mutfak sanatının hala gelişmemiş bir durumda olduğu açıktır. Uygulamada ezilmiş olanlardan ince kıyılmış, ezilmiş ürünler, kıyma ve köfteler Rus aşçılar tarafından henüz kullanılmamıştır » [10, s. 82] .

Diğer kitapları The Uninvented History of Russian Products'da bu düşünceyi sürdürüyorlar: «Pirzolaların tarihi Rus mutfağının bu kadar uzun süredir devam eden bir başarısı olduğu iddia edilemez. Onları on sekizinci yüzyıla kadar tanımıyordu. Bunun dışında doğranmış et, balık, örneğin vücut biçimindeki birkaç istisna dışında, eski yemeklerimizin tipik özelliği değildir» [4, s. 399] .

V.G. Egoshkin, «Arap Mağrip Halklarının Mutfağı » kitabında şunları yazıyor: « Çeşitli ve rafine Türk mutfağı, Mağrip'in kentsel nüfusunun, Türk mutfağında kullanılan teknolojinin büyük bir kısmı ve özellikle yaygın kullanımı ile yavaş yavaş beğenilerini kazandı. Kıyma Tunus, Libya, Cezayir mutfak uzmanları tarafından ödünç alındı .

Türk yemeklerinin birkaç değiştirilmiş tarifi, Mağrip halklarının mutfağına sıkı sıkıya girdi ve şimdi onların ulusal yemekleri olarak kabul ediliyor. Bunlar arasında dulma (üzüm yaprağından lahana dolması), şiş kebap (kebap) kobama gibi et yemekleri, baklava, lokum, samsa ve diğerleri gibi tatlılar var» [11, s. 10-11].

I.A. Avah da bunu doğruluyor: «Türk nüfuzunun olduğu yıllarda, Cezayir, Tunus ve Libya, enfes, son derece uluslararası mutfağıyla Osmanlı İmparatorluğu'nun bir parçasıyken, onun etkisi altına girmeden edemediler. Bu andan itibaren, kıyılmış etten et yemekleri hazırlamak için yeni bir teknoloji Mağrip'te yaygın olarak kullanılmaya başlandı. Dolma (üzüm yaprağından lahana dolması), Mağrip

halkının favori yemeği haline geldi. Modern çeburek de Türkiye'den buraya geldi (ancak zamanla kıyma ve hamur değişti). Yerel koşullara, olanaklara ve zevklere göre değişen bu yemekler, her zaman Türk yemeklerinin doğrudan bir kopyası değildi, ancak şiş kebap (mangal), kabama ve baklava, samsa veya lokum gibi tatlılar tamamen ödünç alındı.

Osmanlılar Mağrip'e kahve getirdi » [12, s.9].

V.V. Pohlebkin mutfak sözlüğünde şöyle diyor: «Fransız mutfağında, kıyma dediğimiz şey – köfte ve doğuda bu tür yuvarlak -pirzola uzun zamandır kufta, Balkan ülkelerinde kiftelutse [13, s. 191] ve ötesinde kiftelutse (Moldavya köftesi).

«Köfte, Moldavya küftelüsünden, Türk küftesinden daha bozuk bir şekilde Yahudidir…. Köfte, Balkan ve Avusturya mutfağı aracılığıyla Türk halklarının milli mutfağından çıkmıştır » [13, s.395-396].

Ayrıca şöyle yazıyor: «Bir dizi doğu mutfağında (Türk, Orta Asya, İran) Küfte mutfak ürünleri» [13, s.204].

G.A. Dubovis «Ermeni Mutfağı» kitabında şöyle yazıyor: «Ulusal mutfakta (Ermeniler T.A.) kıyılmış et yemekleri çok popüler kollik, kololak, dolma. Bunlar Türk mutfağından nispeten yeni alıntılar» [3, s.47].

Gastronomi ansiklopedisi Larousse şunları not ediyor:

«Köfte / boulet – Rusça «köfte» kelimesi (Yidiş aracılığıyla) Rumence kiftele, Türk köftesi Türk küftesine geri döner» [48, s.7].

Ermeniler dahil olmak üzere Türk etkisi altındaki insanların kıyma ve yemeklerini Türklerden benimsediklerini görüyoruz . Eski Türk Dede Korkut Kitabında (VI-IX yüzyıllar) kıyma üretim süreci birkaç kez anlatılmaktadır. Bu kitaptaki «qiyme çekin» – «kıyma yap» (etten) kelime kombinasyonu bugün hala aynı şekilde kullanılmaktadır [43, s. 46-47].

13. yüzyılın ilk yarısında Muhammed el-Kerim, «Aşçılar Kitabı»nda defalarca çeşitli kıyma, et doğrama, et doğrama aletleri, 31 adet köfte tarifi, diğer kıyma tarifleri, 5 dolma tarifi vb. anlatılmaktadır. [54].

14. yüzyılda bir Uygur aşçı tarafından Cengiz Han için yazılan «Han Çorbası» kitabında, bir kıyma yemeği «guru qıyma» (qıyma,

qiyme, Türk dillerinde kıyma), «Çiçek mantı» ve «Börek» [16, s. 35-43].

15. yüzyılda Sultan Murad'ın baş aşçısı olan Muhammed Şirvani, kıyma [52, s. 84] ve «küfta bahçesi» (basit kufta) hakkında yazar [52, s. 84].

Mahmud Gaşgari 11. yüzyılda Divani Lugatit Türk adlı kitabında ögremek (yögremec) hakkında bilgi vermekte, kuzu bağırsağının kıyma ve pilavla doldurulması, şişte kızartılması anlatılmaktadır. (ramrodlarda), bir yay ile birlikte yenen [14, s. 3-7].

Bugün bile Yogremec, Azerbaycan'ın Gah, Balakan ve Zagatala bölgelerinde pişirilir; «guru dolma», «golbastı», «sokma» vb.

Türk araştırmacı Reşat Ganj, «11. yüzyılda Türk mutfağı» adlı makalesinde kaynaklara dayanarak, 11. yüzyılda Türk mutfağında «yogre mec»in yanı sıra başka bir tür kufta hazırladıklarını belirtir (kıymalı yemekler T.A.) kufta'ya benzer «kadın budu» [14, s. 3-7].

12. yüzyılda Gence'li (Azerbaycan) Ebu-Bekir el Ustad «Munisname» kitabında öğle yemeğini yemekler arasında şöyle yazar: «Kıymanın farklı yemekleri» [15, s.244].

14. yüzyılda İbn Batuta, kıymadan yapılan «Semusek» (senbus T.A.) yemeğini anlatır [17, s. 207] .

Böylece kıyma ve ondan elde edilen ürünlerin Türklerin dünya hazinesine katkısı olduğunu görüyoruz.

DOLMA Kabuğu

Dolmanın ikinci ana kısmı kabuktur. Türkler, yemek hazırlamak için kıyma, bütün et parçaları vb. bir tür kabuğa sarılırdı. Bu kabuk mineral, hayvansal veya bitkisel kaynaklı olabilir. 12. yüzyılda Al Garnati, Azerbaycan'da (Bakü) et ve tahılları bir hayvanın derisine doldurarak ve çukurlarda pişirerek nasıl bir yemek hazırladıklarını anlatıyor. [18] Bu yemek Azerbaycan'da hala pişirilir ve «Çoban basdırması» olarak adlandırılır. Azerbaycan'ın Gah, Balakan ve Zagatala bölgelerinde « -sokma», «golbastı», «guru dolma» mideleri

doldurmak için pişirilir. Bazı yemeklerde ise kabuk olarak temizlenmiş mideler kullanılır. Kazaklar, Özbekler, Başkurtlar ve diğer Türk halkları bağırsaklarda «kazılık» at sosisi pişiriyorlar.

Kil, günümüzde bazı yemekler için bir kabuk görevi görmektedir. Azerbaycan'ın güney bölgelerinde, tüyleri yolmadan tavuk, kıyma ile doldurulur ve kil ile kaplanır ve bir tandırda pişirilir.

Servis yaparken pişmiş kili dikkatlice kırın ve tüylerle birlikte çıkarın. Doldurulmuş pullu balık da aynı şekilde hazırlanır.

17. yüzyılda Adam Olearius, Azerbaycan'da kuru balığın parşömene sarılıp külde nasıl pişirildiğini anlatıyor.

Bu yemeklere «suggaht» adını verir [19, s. 76]. 1990 yılında Lenkeran'a yaptığım bir yemek gezisinde, balığın parşömene değil, incir yaprağına sarılmasıyla bu yemeğin nasıl yapıldığını gördüm.

Lavangi, gurgut, bütün koç içi pilav gibi bazı yemeklerde…. balık, tavuk veya hayvan bir kabuğa dönüşür. Kıyma ile doldurulur ve pişirilir.

Örneğin, saray aşçısı Şah İsmail Hatai'nin (1521) «Karname» adlı kitabında Hacı Muhammed Ali Baverşi, bütün bir kuzu dolması, turna, bağırsak ve mide tarif eder [50]. Birinci Ağızlı Nurullah'ın Şah Abbas'ın aşçısı da Maddatül-Hayat (1590) kitabında bir tavuk dolma ve bir mide tarif eder [50].

Kıymayı bir şeye sarmak ve pişirmek için Türk düşüncesi, çok sayıda hamur ürününe yansır: mantı, köfte, gulaki (kulaki), hangal, duşbara, boraks, briki, pirahlar, çebureks, samsa, vb. kıymanın sarıldığı yer, bir hamur tabakasında pişirilir; haşlanmış, kızarmış, fırınlanmış vb. Hepsi esas olarak formlarında, kıyılmış etin bileşiminde ve ısıl işlem biçiminde farklılık gösterir.

Uygur şehri Turpan-Astana'daki kazılar sırasında arkeologlar, 7. yüzyıla kadar uzanan, açıkça ayırt edilebilen beş tip kalıplama formuna sahip fosilleşmiş mantılar keşfettiler [44].

Ama aslında bütün bunlar bir hamur kabuğuna sarılmış ürünlerdir. Aynı şey bir hayvanın, kuşun veya balığın tamamen hamur kabuğuna sarılıp pişirildiği yemekler için de söylenebilir.

1886'da Nikolai Kalaşnikof «duşbere»yi şu şekilde tanımlar: «7. Dyuştrova (duşbere – küçük köfte T.A.)» Bu yemekler, lahana ruloları cinsinden kulaklardır. Bu yemeği hazırlamak için, doğranmış koyun -ince haddelenmiş hamura sarılır ve kaynatılır. (117. s.164)

Bu nedenle, genel Türk mutfağında, kabuğun içi doldurulduğu veya bir şeye sarıldığı yüzlerce yemek vardır.

Türk mutfağında balkabağı, patlıcan, domates, salatalık, biber, elma, ayva, soğan ve çok daha fazlası kıyma ile başlanır ve kıyma lahana, hamur, üzüm, dut, ayva, fıstık yaprağı, kuzukulağı yaprağına sarılır, muz, fındık ve çok daha fazlası.

En «kadim Ermeni» dolma olarak kabul ederek, asma yaprağında -dolma iddiasında bulunurlar.

Yaprak sarmanın eski bir Ermeni yemeği olduğunu kanıtlamak için tüm gerçeklerin aksine üzümün eski bir Ermeni bitkisi olduğu ileri sürülmektedir. Örneğin, I.R. Rodionov, Ermenistan'da bağcılığı da kurmaya çalışır [20, s. 7] .Misafirperverliğinin Tadı» adlı kitabında şöyle yazıyor: «Her ne olursa olsun, üzümlerin bir Ermeni bitkisi olduğu iddia edilebilir» [7, s. 201] .

Ya da «Ermeni Mutfağı» kitabında Nuh'tan beri Ermenilerin üzüm yetiştirdiği fikri doğrulanmaktadır [45, s. 8-9].

Ancak tüm kaynaklar bu iddiayı yalanlıyor. Gastronomi ansiklopedisi Larousse şunları not eder: «Asma (bilimsel adı Vitis vinifera). Vahşi Liana Orta Doğu'da erken Tersiyer dönemine ait fosilleşmiş ayak izleri keşfedildi. Orta Doğu'da M.Ö. 5. veya 6. binyılda ortaya çıktı. Antik çağın büyük uygarlıkları, bağcılık ve şarapçılık kültürünün gelişmesine katkıda bulunmuştur. Mezopotamya'da (modern Irak toprakları), ritüel bir şarap libasyonunu tasvir eden bir fresk keşfedildi. Eski Mısırlılar M.Ö. 3000'de şarap kullandılar. İncil'de şaraptan tekrar tekrar söz edilir» [46, s. 75], vb. Ermenistan ve Ermenilerin adı bile geçmiyor.

D.Tsakov, D.Kadar, G.Voliyka ve diğerleri yazıyor: M.Ö.) [15, s.7], yine Ermenistan hakkında hiçbir şey yok. Dolayısıyla «üzümün bir Ermeni bitkisi olduğunu iddia etmek» mümkün değildir [22, s. 149] .

Yörelerini ve kabilelerini anlatan materyallerin koleksiyonunda (yirmi ikinci sayı – Tiflis, 1897), dikkate değer bir makale yayınlandı.

«Erivan şehrinde bahçecilik» V. Divitskaya. Makalede yazar, 40 çeşit üzüm de dahil olmak üzere çeşitli bahçe bitkilerini anlatıyor:

I. Üzüm. Vitis vinifera. Tatarca Uzyum. (sayfa 59)

1. Aha-germaz, yani sahibi görmez. En eski çeşittir, bu yüzden adı ortaya çıkmıştır, çünkü hizmetçiler veya yabancılar, sahibi olgunlaşmadan önce bu üzümleri çalacaktır. (63, sayfa 63)

2. Halili (Halil aslında bir Tatar adıdır) önceki çeşitlilikle neredeyse aynı anda görünür, yani Temmuz başında. (63, sayfa 63, 64)

3. Yezandan veya ezandari (e-ye, zandai – Farsça amcanın karısı) – (63, s.64)

4. Harji (yani küçük) yerliler tarafından kullanılmasına rağmen en düşük tatlı çeşididir. (63, s.64, 65)

5. Aet-hardji (et-et, hardji – küçük) – (63, s . 65)

6. Irinji-hardji (yani çok küçük) – (63, s . 65)

7. Askari (Askjar – kendi adı) – en iyi tatlı çeşidi, (63, sayfa 65, 66)

8. Peykyam – Askari – Meyveleri askari'ninkinden daha uzundur. (63, s.66)

9. Kişmiş – (63, s . 66)

10. Kırmızı-kişmiş (Krmyzy – kırmızı) – (63, s. 66, 67)

11. Çardgali kişmisi – (çadrak – kemik) – (63, s.67)

12. Irizin-kişmişi – (irizin – küçük) – (63, s.68)

13. Haça-baş – Meyveler – yuvarlak, beyaz. (63, s.68)

14. Miskaller – (Miskal makarası) – (63, s.68)

15. Erkyai-miskali – (erkyai-erkek) – (63, s. 68)

16. Alvan-miskals veya almiskaly – (alvan-çok renkli) (63, s. 69)

17. hanum-göbeyi, yani kadın göbeyi – (63, s. 69)

18. Tilki-kuyrugu, yani tilki-kuyruğu – Yemek için kötü ama şarap ve narbek için daha iyi (63, s. 69, 70)

19. Sagabi (63, s.70)

20. Ambar, yani ambar. (63, s.70)

21. Kızıl-inç (kızıl – altın, düğme-inç), Tatar kadınları tarafından giyilen altın düğmelere benzer (63, s. 70, 71)

22. Tabarza- (bir mineralin adı) (63, s. 71)

23. ŞirŞira (şıra – meyve suyu; ikiye katlama – büyütme anlamında) – (63, s. 71, 72)

24. Keçi-memesi, yani keçi göğsü (63, s. 72)

25. Riş-baba – bir tür keçi-memesi (63, s. 72)

26. Şanı veya kara-şanı. Meyveler – (63, s. 72,73)

27. Alyakhki – (63, s. 73,74)

28. Gulyabi (Farsça gulyab – gül suyu) (63, s. 74)

29. Karim-kandi, yani. Kerimov-şeker, çilek – ağızda şeker gibi tatlı, gevrek (63, s. 74)

30. Dana-guzu (dana – dana eti, guzu – göz) – (63, s.74, 75)

31. Razıgi (bir yerin adı) (63, s. 75)

32. Lali-bidana (laly – yuvarlak, bidana – tohumsuz) – (63, s.75)

33. Kakhet, yani Kakhet (63, s. 75, 76)

34. Maliki (özel isim) (63, s. 76)

35. Eddiveran (eddie – yedi, veran – veren). Bu isim, bu çeşidin asmalarında birçok dalın büyüdüğü gerçeğinden geldi. Şehirde hiç yemek yemezler, ancak «yuk-uzume» adını aldığı yayla köylerine götürürler. (63, s.76, 77)

36. Molla-uzume. (63, s.77)

37. Amhari (özel ad) (63, s. 77)

38. Alban-kara veya alkara (alban-çok renkli) Bu üzüm kara-shany'ye benzer, ancak kırmızı olduğu için kırmızı kara-shany veya alkara olarak adlandırılmıştır. (63, s.78)

39. Ag-küçük. Çilek beyazı (63, s. 78)

40. Hüseyinler. (63, s.78, 79)

Üzüm çeşitlerinin isimlerinden tek bir üzüm çeşidinin Ermeni isminin olmadığı açıktır. Yani üzümler Ermeni kökenli değildir.

Bu arada, Azerbaycan'ın her yerinde bu ve diğer üzüm çeşitleriyle karşılaşıyoruz. Ve isimleri arasında Ermenice bir şey yok.

Örneğin, Abşeron'da çeşitler yetişir: Ag-şanı, Kara-Şanı, Sarı-gile, Hatunu, Pişraz, Kavangur, Alangur, Geybandam, Halbeser, Gelinbarmagı, Gızıl-uzum, Kişmişi (tebrizi), Movuçi, derbendi, Pişraz-salyani, Zabrat (193. S. 85)

Azerbaycan'ın Şirvan bölgesinde, hazri, Gızıl-Uzum, Şirvanşah çeşitleri, çiluzum, Beylagani, hanuzumu, Keçmemesi, rişbaba, Agşira, Şekeri, Devegez, Ağrı, Mahmidov, Kişmişi, Kuşureyi, merendi, Sagalar.

Nahçıvan'da yetişirler: Asgeri, hacı, misgali, Haçabaş, Ağakormez, Halili, Hatunbarmagı, Kişmisşi, şeker birası hüseyni mega, bende, taifi, Şefeyi, Molla Ahmedi, Şaganchir, Arnagrına, Gulabi, Nahşabı, Arazbari, Novrest, Şahani, Yagubi, Gence.

İlhama Mammadova, Tebriz şehirde yetişen aynı üzüm çeşitlerini adlandırıyor Tebriz: Kişmişi, sahibi, Dızmagi, Razigi, askeri Gelinbarmagı, Şanı, Teberze, Sorhelust, kagandagı, Meleki. (124. s. 82-83)

Aynı tablo tarihsel olarak Azerbaycan'ın diğer bölgelerinde de görülmektedir (125.126.127.128 .)

Ve bu çeşitler arasında Ermenice adı olan tek bir çeşit yoktur.

Bu nedenle, üzüm yaprağı kabuğu eski bir Ermeni ürünü değildir.

V.V. Pohlebkin bunun hakkında şöyle yazıyor: «Küfte, 14-15. yüzyıllarda Litvanya, Polonya, Belarus ve Ukrayna mutfağının bir yemeğidir. Dolma olarak adlandırılan Tatar ve Türk mutfağından ödünç alınmış ve yeniden yapılmıştır. Bu Müslüman yemeğin Slavizasyonu, üzüm yapraklarının yerine lahana yapraklarının ve kuzu etinin yerini domuz eti, pirinç, ilk başta darı alması gerçeğiyle kendini gösterdi » [13, s. 103] .

Bu nedenle, hazırlama teknolojisine göre dolma, dolgu (doğranmış kıyma) ve kabuk bakımından bir Türk yemeğidir. Bu mutfak anlayışı, bir şeyi doldurma, kıymayı bir şeye sarma, Türk mutfak kültürünün birçok yemeğine yansır.

Dini bileşen – ET

Hristiyanlarda et orucun varlığında et yemeklerinin, özellikle karmaşık hazırlıkların oluşturulması ve korunması mümkün değildir. İcat edilen yemekler uzun süren oruçlarda hazırlanmamakta, unutulmakta ve hafızalara kazınmamaktadır.

Bu nedenle Avrupa'da, Hıristiyan ülkelerdeki birçok et yemeği ağırlıklı olarak İslami kökenlidir.

Bu gerçek, ünlü Amerikalı mutfak kültürü araştırmacısı Çarles Perry tarafından doğrulanmaktadır. Çarles Perry, Lilia Zahual'ın İslam Mutfağı kitabının önsözünde şöyle yazıyor: «hristian'ın belirli günlerde -etten uzak durmaması nedeniyle Avrupalılar ancak balık mutfağında önde olabilirler» (64. s. 10). Bu durumda, modern Ermeni yemek kitaplarında neden çoğu kuzu eti olan bu kadar çok «antik Ermeni» et yemeği var? Ve Ermeni yemek kitaplarında neden bu kadar az domuz eti yemeği var? Müslümanlar domuz eti yemez!

Muhtemelen Müslümanların çevresinde yaşayan Ermeniler mutfağını benimsemişlerdir.

Ama öte yandan, Dr. Bilimler, Profesör N.I. Kovalev, «Ermeniler, Sovyet döneminde balık yemeklerini nasıl pişireceklerini öğrendiler.» -(65. s. 7) Ermenilerin Hıristiyan geleneklerinin yeni olduğu, sonuçta Hıristiyanlığı benimsedikleri ortaya çıktı!

Bu, Ermenilerin Hindistan'dan, Hint kabilelerinden vejeteryanlar kökeni teorisini doğruluyor?! Belki, ama özel bir çalışma gerektirir.

Ermeni uzmanların kendileri bu konuda hemfikirdir:

«Sovyet öncesi dönemde Ermeni takvimi, Ermenilerin her şeyi yiyebildiği günlere, Ermeniler arasında utis denilen günlere ve Ermenilerin et ve hayvansal ürünleri yiyemediği, Ermeniler arasında pas ve pakik olarak adlandırılan günlere bölünmüştür. Aynı zamanda Ermeni takviminde 158 günlük bir oruç var, bu da yaklaşık yarım yıl.» (65. s. 21).

«Geçmişte et, Ermenilerin beslenmesinde önemli bir rol oynamıyordu. Sıradan bir yemek için bir koç kesmek çok pahalıydı. Ayrı-

ca oruç tutanlar et yemezlerdi. Çoğu sadece tatillerde et yiyebilirdi. (65. s. 71).

«Modern Ermenistan'da kuzu eti yaygın olarak kullanılmamaktadır. Bazı seyahat ve mutfak kitaplarında hala Ermenilerin kuzu eti tercih ettikleri, ana et tercihlerinin kuzu eti olduğu yazmaktadır. Bu doğru değil. Gerçek şu ki Ermeniler domuz etini tercih ediyor, asıl tercihleri bu.» (65. s. 71).

– «Ermenilerin tüm mutfak dünyası, çeşitli baklagiller, tahıllar, meyveler ve sebzelerden oluşur. Oruç günlerine dayanmak için lezzete özel önem verildi. (65. s. 188).

« Hıristiyanlığın içeriğinde, yemek nasıl zevk için değilse, hizmet de sadece üremek için perhiz ile ilişkilendirilir, sadece açlıktan kurtulmak için önemlidir.» (66. s. 213)

Mutfak düşüncesi, dini içerik, pişirme teknolojisi, doldurma ve kabuk bakımından dolma, Ermeni kökenli değildir ve onlar tarafından Türk mutfağından benimsenmiştir.

DİL BİLEŞENİ

Dolmanın sahiplenilmesinin bir başka yönü de Ermenice dolma (tolma) terimi için dilsel bir gerekçe sağlama girişimidir.

Aynı V.V. Pohlebkin, Ermenilerin önerisiyle bu süreci şöyle anlatıyor: «Ermeni mutfak terminolojisi özellikle komşular tarafından sıklıkla ödünç alındı [2, s. 119]. Pek çok gerçek Ermeni yemeği daha sonra Avrupa'da Türkler aracılığıyla sözde Türk mutfağının yemekleri olarak tanındı. Örneğin, «dolma» [2, s. 139].

Dolmalar, tolmalar Ermenice bir terim olarak isimlerini doğrulamak için buna «bilimsel» bir temel özenle sağlanır. İlk S.T. Ermeni Mutfağı kitabında Yeremyan: «Ermenistan'da Ermeniler arasında toli denilen yabani bir asma bulabilirsiniz» (Urartu «udili»-üzümlerinden)» [1, s.27].

Leya Avetisyan ise bir geçerken dolma adının kökenini şöyle açıklıyor: «Önce klasik Ermenicede «tol» denilen üzüm yaprakларına sarılırdı» [6, s. 50] .

O.O. Jiryan şöyle yazıyor: «Toli asmanın yapraklarıdır. Eski Urartu dilinde asma anlamına gelen «üfleme» kelimesi vardır [31, s. 187-188] .

G.A. Dubovis: «Toli, yabani bir asmanın Ermenice adıdır [Ermeni toli aracılığıyla – ayrıca: Urartu udilisinden – aynı]» [3, s. 45].

Ve «Tolma – Ermeni tolisine yaklaşırken – asma (yemek üzüm yaprağında pişirilir)» [3, s.45].

Ancak Elşad Alili'nin [23] çalışmaları, Ermeni dilinin klasik açıklayıcı sözlüklerinin dolma, tolma veya toli kelimelerini içermediğini göstermiştir. [Ermeni dilinin açıklayıcı sözlüğü Avgeryan 1865 (24, s. D 253-256, th 325, 331, t789-794), Avetisyan, Sivremelyan, Avgeryan'ın iki ciltlik açıklayıcı Ermenice sözlüğü, 1836 tarihli (25, s. d255-256 , th325-331, t789.794); Mkhitor Sebastian'ın 1749 tarihli iki ciltlik açıklayıcı Ermenice sözlüğü (26, s. d228, 232, th320, 323-324, t1132,1142), Ermeni dilinin açıklayıcı sözlüğü Yeremia Megretsi tarafından 1698'den (27, s. d79, 82 th20, 122, t312, 315)].

Elşad Alili'nin çalışmaları, 1633'ten 1905'e kadar yayınlanan dokuz diğer sözlüğün (Ermenice-İtalyanca, Ermenice-Fransızca, Ermenice-İngilizce, Ermenice-Rusça) «dolma», «tolma» kelimelerini ve yorumlarını içermediğini göstermektedir . [23].

Dolma kelimesi ilk olarak Ermeni dilbilimci Açaryan'ın eserlerinde ortaya çıkıyor «Türk dilinin Ermeni üzerindeki etkisi ve Konstantinopolis Ermenilerinin yerel dilinde Türkçe kelimelerin izleri (etkileri). 1902 yılında Van, Karabağ ve Nor -Nahçıvan ağızlarıyla karşılaştırılması [23; 28] ve 1926'daki Birinci Türkoloji Kongresi'ndeki [29] konuşmaları sırasında, Türkçeden bir alıntı olarak dolma/tolma kelimelerini verir. 1944 yılında Stepan Molhazyants'ın Ermeni Dili Açıklayıcı Sözlüğü'nde dolma kelimesine tekrar yer verilmiş ve Molhazyants anlamını Türkçe doldurma (litsk) ve sarma, kundaklama (ltsman) « [23,30].

Bu yazarların hiçbiri bu kelimeleri, Ermeni dilinde henüz var olmayan ve ilk kez 1950 yılında «Ermeni Ulusal Ev Kadınları Mutfağı» kitabının sayfasında yer alan ve çekinerek yerleşen efsanevi

«toli» [23] ile ilişkilendirmemektedir. 1960 yılında «Ermeni Aşçılığı» kitabında, ama çok dikkatli, yavaş yavaş Urartu «bit » Yine de S.T. Yeremyan bir bilim adamı olarak, özellikle Ermenice'de –ma eki olmadığı için, yeni «toli» kelimesinden «tolma» kelimesini çıkarmanın çok zor olduğunu biliyor. -Ve «bu yemeğin «tolma» adının, bu «dolma» kelimesinin Türkçe yorumundan geldiğini kabul ediyor [1, s. 27].

Ermeni yazar O.O. Djryan «Ermeni Mutfağı» kitabında yine «Yemeğin «tolma» adının Türkçe «dolma»dan geldiğini itiraf etmek zorunda kalıyor [31, s. 188]. G.A. Dubovis «Ermeni Mutfağı» adlı kitabında şöyle yazar: «Ermeni dolmasından Tolma yine Türk dolmasından» [3, s. 405) .

Filolojik Bilimler Adayı Vlasov Karine Abramov şunları yazıyor: «Kültürün bir parçası olan ulusal mutfak, ulusun yaşam biçimiyle yakından bağlantılıdır. Bu, milletin kültürel kodudur, kültür içinde ayrı bir işaret sistemidir: «Herhangi bir ulusal yemek, onu tüketen insanların tarihi ve kültürü ile ayrılmaz bir şekilde bağlantılıdır. Aynı zamanda ulusal karakterin özelliklerini ve deyim yerindeyse ulusal zevkleri ve tercihleri de yansıtır. (67, s.106)

«Örneğin, Türk mutfağından yemekler ödünç alan Ermeni, Bulgar ve Gürcü mutfakları arasında birçok benzerlik bulunabilir.»

Genellikle, farklı ulusların mutfaklarında hafif bir tutarsızlık olan benzer yemekler bulunabilir. Örneğin Rusya'da küfte, Kafkas -mutfağında dolma veya tolmada yaygın bir yemektir. Tarihsel olarak, bu yemek Türk dolmasına kadar uzanır orijinal olarak.

Rusya'da lahana yaprakları kıyılmış sığır eti ile doldurulmuş, darı püresi ile karıştırılmıştır. Bu yemeğe «qolubtsı» denirdi. Sözlükte V.I. Dalya galusha ve lahana dolması eşanlamlı olarak sunulur: «lahana dolması, darı ile doldurulmuş bir lahana, mercimek yemeğidir.» (67, s.107)

«Etimolojik Sözlüğe göre Polonya ve Sırp-Hırvat mutfaklarında benzer isimler var. Büyük olasılıkla, yemek adını şeklinin bir güvercin ile benzerliğinden almıştır. (67, s.108)

Dolmanın kökeninin tarihi antik çağa kadar uzanmaktadır. Yemeğin hazırlanmasından ilk söz, Osmanlı İmparatorluğu dönemine kadar uzanıyor.

Bu sırada, filozoflar ve mutfak uzmanları, teknolojisi bugüne kadar geçmiş yüzyılların deneyimlerinden çok az farklı olan bir yemek hazırlama sürecinin tamamını kaydetmeye başladılar. » (67, s. 108)

Ruloları ile Hırvat Arambasic arasında ortak olan nedir?» başlıklı makalesinde. Filolojik Bilimler Adayı, Yabancı Diller Yüksek Dersleri Doçenti Rusya Dışişleri Bakanlığı 3. Yudova Yulia Yurievna notları; Yemeğin anavatanı olduğuna inanılıyor. Güneybatı Asya ve eski zamanlarda Türk halklarının temsilcileri tarafından icat edildi. Tarif, modern Yunanlılar, Gürcüler ve Ermeniler ve diğer Transkafkasya halklarının ataları da dahil olmak üzere onlardan ödünç alındı. Bu versiyon, örneğin, bu halkların genellikle kıyılmış et ve üzüm yaprağına sarılmış pirinç yemeği olarak adlandırdıkları ve Türk kökenli olan dolma (veya tolma) adıyla desteklenmektedir.»)». (68. s. 449.)

«Sarma, Sırbistan ve Hırvatistan'da çok popüler bir yemektir. Sözde Xin aram başiçi (veya arambash) üzerinde daha ayrıntılı olarak duralım, farklı bir şekilde, mavi sarma.

Yemeğin adı iki bölümden oluşuyor – Hırvat Dalmaçya'sında (Sinj) küçük bir şehrin adı ve Türkçe harami «yasak» ve başi «komutan» köklerinden gelen ve lideri anlamına gelen aram başi kelimesi, « (68, s. .451)

Irina Petrosyan notlar; «Doldurmak, doldurmak fiilinden türeyen Tolma, tüm dünyada dolma olarak bilinir. Türkçede tam anlamıyla «doldurulmuş» anlamına gelir ki, Ermeniler bunu T harfi ile telaffuz edip yazarlar, sanki bu harf Ermenistan arasındaki mutfak sınırlarını tanımlayabilir ve tolma ile Türk et dolması anlamına gelir. Etsiz, pirinç veya mercimek karışımı ile doldurulmuş yağsız / vejetaryen tolma, Türk yallanchi (sahte) veya Ermeni pasus tolma (mercimek tolma) olarak adlandırılır.» (66, s. 81)

Bu nedenle, «dolma» kelimesinin etimolojisi ile bağlantılı olarak «tolma» şu söylenebilir:

Klasik Ermeni dilinde dolma, tolma ve bunların transkripsiyonu diye bir kelime yoktur.

Klasik Ermeni dilinde «toli» kelimesi ve transkripsiyonu yoktur. Bu yeni tanıtılan bir terimdir.

Klasik ve modern Ermenicede, «toli» kelimesinden «tolma» kelimesinin oluşturulabileceği bir «ma» son eki yoktur. Azerice ve diğer Türk dillerinde «ma» eki isimlerin oluşumunda ve yemek adlarında kullanılır. Örneğin dolma, gatlama, bastırma, govurma, giyma, soyutma, bozlama, bozartma, portlama, gyzartma, vb. Birçok Ermeni ve Ermeni yanlısı bilgin ve yazar dolma ve tolma kelimelerinin Türkçe kökenli olduğunu kabul etmektedir [1; 2; 3; 28; 29; otuz; 31].

Dolma ve tolma kelimeleri Türk dillerinde sadece eş anlamlıdır.

Bu bağlamda Türk dillerinde dolma kelimesinin 2 anlamı vardır: 1. Doldurmak, dolmak, teknolojiye uygun ve dolma hazırlarken patlıcan, biber, domates, salatalık vb.

Bu doldurma işlemine doldurma, tutturma (tutturgan tavuk tatarları), içini alma (içleri kaplar, biçim), lavangi (lavan-göbek-lyavandan) vb.

Eski Türk anıtı olan «Dede Korkut'un Kitabı»nda dolma kelimesi ve tolma eşanlamlısı «Tolması» olarak geçmektedir.«Tolması beşikde beledüşüm oğul» («Tolmas'ın beşikte kundakladığı oğlum») [43, s. 47] .

Kundaklama, çocuğu kundak elbisesine sarma anlamında kullanıldığı görülmektedir. İkinci tür dolma, kıymanın yapraklara sarılmasıdır. Bu lahana, üzüm, fıstık, fındık yaprağı vb. dolama – sarmak kelimesinden gelir. Azerice'de ise «dolma» ve «dolama» birleşerek «dolma» adını almıştır. Türkiye'de bunlara «dolama» kelimesinin eşanlamlısından «sarma» denir ve Kırım Tatarlarına da «do lama» kelimesinin başka bir eşanlamlısından katlıglı denir. «beleme», «durma», «burma» vb. çeşitleri vardır . [23].

18. yüzyılda Peter Simon Pallas, Kırım Tatarlarının yemekleri arasında «katıliki – yeşil üzüm veya kuzukulağı yapraklarına sarılmış pirinçli et, kıyma ile doldurulmuş meyveler, örneğin: salatalık,

ayva veya elma, salatalık turşusu, patlıcan ve doldurma için balkabağı» [32 s.154, 64].

Priscilla Mari yazıyor: «Sarma çok eski bir yemektir. 2. yüzyılda «Divani-Lugatit Türk»te adı geçmektedir, sadece etle değil ciğer ve mideyle yapılan türlerinden bahsedilmektedir» [51, s. 327].

Rus dilbilimci Vladimir Dal dolma, dulma ve durma kelimelerini Astrahan (Tatar) yemeğinin «üzüm yaprağı demetlerinde et veya balıkta kıyılmış kuzu, lahana yaprağında darı» [33, s. 426] ile aynı bağlamda kullanır.

Alman bilim adamı Gerard Derfer, Farsça Türkçe alıntılar sözlüğünde dolma, dolama, dulma, dolma, dalma kelimelerini vermektedir. Dolma kelimesini doldurma, dolama kelimesini sarma, sarma olarak tanımlar [34, s.203-204].

Azericeden Farsçaya geçen ve şeklini değiştirmeyen tartışılmaz kelimeler arasında İranlı bilim adamı Javad Heyat da dolma kelimesine dikkat çeker [35, s.71].

«Dolma» ve «sarma»nın Türk kökenli olduğu gerçeği Liliana Bisenich tarafından «Yugoslav mutfağının yemekleri » kitabında yazılmıştır [36, s.150].

N.S. Dzhidalaev, «Dağıstan dillerinde Türkizmler» adlı kitabında, -»dolma» kelimesinin Dağıstan diline Azerbaycan'dan geçtiğini de belirtmektedir. [37, s.106.]

I. Bestuzhov-Marlinsky, «Mulla Nur»da bir Müslüman hakkında «Pilavı nasıl çeşitlendireceğini biliyorsa, almadolmi » [38, s.106] not eder.

Gastronomi Sözlüğü La Rousse şöyle yazıyor: «Dolma/ dolma-haşlanmış sebzelerden yapılan Türk ve Yunan mutfağının bir yemeği, Adı Türkçe doldur «doldurmak» (daha doğrusu dolmak «doldurulmuş» «doldurulmuş») » fiilinden gelmektedir [47, s.173] .

Marianna Erasimos araştırmasında «dolma» yemeğini Türk mutfağına atıfta bulunmakta, diğer yemeklerin yanı sıra Türklerin 15. yüzyılda 2 çeşit dolma, 16. yüzyılda 8 dolma, 17. yüzyılda 4 isim vb. [53, s. 124-124].

Macar araştırmacı Laura Conti şöyle yazıyor: «Daha sonraki -nesillerin temsilcileri yanlarında Türk mutfağından bir şeyler getirdiler. Her şeyden önce, bunlar Macar turtasına dönüşen baharatlı balık çorbaları ve süper tatlı un ürünleri tarifleriydi. Bunlar ayrıca yoğurt ve ekşi süt, lahana ruloları, kahve ve daha sonra bahsedeceğimiz «Türk biberi» veya kırmızı biber ile yemek pişirmek için önerilerdi. [18, 114 s.]

Lilyana Bisenich şunları söylüyor: «Herzegovinsky yaprak, lahanadan yapılan geleneksel bir Hersek yemeğidir. Oleracea var, baş ağrısı.) «*yaprak» kelimesi Türkçe kökenli olup yaprak anlamına gelmektedir. Yaprağa sarılmış yiyecek.

Sogan dolma (soğan dolması) * Dolma Türkçe'de «doldurulmuş» anlamına gelir. Bu kelime et ve pilav ile doldurulmuş bir sebze yemeğini ifade eder. Dolma, kabak, patlıcan, domates, biber, soğan vb. malzemelerden hazırlanır. Bosna'da dolma orijinal olarak kabak, yeşil domates ve soğandan hazırlanırdı. Ancak daha sonra patlıcan ve biberlerden dolma ortaya çıktı ve domatesler çürük meyveler olarak kabul edildiğinden genellikle uzun süre yenilmezdi. [36, s. 148-149]

V.V. Pohlebkin şunları yazıyor: «Eski Litvanya mutfağı, Doğu (Tatar) ve Batı Avrupa (Alman) etkileriyle desteklenen Rus, Litvanya ve daha sonra Polonya mutfağından alınan bir tür füzyondu. (2. s. 257)

XIV – XVI yüzyıllarda Litvanya devleti, Doğu Avrupa'da kurulan en güçlü devletlerden biriydi, özellikle doğu devletleriyle, Kırım, Osmanlı İmparatorluğu ile yakın uluslararası ilişkiler geliştirmişti. Sadece bu devletlerle ticaret alışverişi ve oradan baharatlar ve diğer doğuya özgü gıda hammaddeleri elde etme olasılığı değil, aynı zamanda -Litvanya'da Tatar hanlarının (IV. Horde'dan kovuldu ve Kırım Tatarları ve Karaitler)14. yüzyıldan itibaren Kırım'dan yeniden yerleştirildi... Tüm bunlar doğu mutfağının asil soyluların eski Litvanya mutfağı üzerindeki etkisi için geniş fırsatlar yarattı ve sonunda Kırım'ın ödünç alınmasına yol açtı. Doğu mutfak teknolojisi ve diğer gıda hammaddelerine uygulanması! Böylece, dolma teme-

linde, lahana, domuz eti, mantar ve ekşi kremadan (üzüm yaprağı, kuzu eti, kuru kayısı, nar suyu ve kuyruk yağı yerine) lahana ruloları ortaya çıktı ve yayıldı ve musakka pişirme teknolojisinin kullanılmasına yol açtı. Lahana turşusu ile yaban turpu ile turna, vb. Gibi Eski Litvanya balık yemeklerinin görünümü, bazı yemekler tamamen doğu mutfağından (köfte, hinkal) ödünç alındı. [2, s.257]

Macar, Yugoslav, Sırp, Hırvat, Rus, Arap, Fars ve Ermeni, dolma, sarma, yaprak, lahana dolması ve diğer yemeklerin terim ve teknoloji olarak Türk mutfaklarından geçtiğini görüyoruz.

PROFESYONEL YEMEK KİTAPLARINDA

13. yüzyılın ilk yarısında Muhammed el Kerim, Kitabut-Tabikh (Aşçılar Kitabı) kitabında patlıcandan dolma [54, s. 91], bağırsaktan dolma [54, s. çörek benzeri) [54, s.118], balık dolmaları [54, s.122 ve 125] ve yumurta dolmasına benzer tarifler [54, s.83, 84 ve 94].

15. yüzyılın ilk yarısında Muhammed bin Mahmud Şirvani yemek kitabında elma ve ayvadan dolma tarifi verir [52, s. 133-134; 53, s.136-137].

Azeri aşçı Hacı Mukhamed Ali Baverchi'nin (1521) kitabında dolma kababın, yani üzüm dolmasından yapılan şişin tarifi bile vardır [50]. Ve Usta Nurullah (1590) dolma pilavı veya buryan dolma tarifi, lahana dolması (lahana yaprağında dolma – lahana dolması) ve kudu dolması (kabak dolması) tarifi verir [50].

Ahmed Cavid, XVIII. yüzyılda (şair Etim'in (XV. yüzyıl) eğlenceli kitabını tercüme etti), Kenzul-iştaha (Fundamentals of Appetit) adlı kitap-çevirisinde «Tercumeyi Kenzul-Iştaha» («Fundamentals of Appetite»ın çevirisi)) fesleğenli dolmalar ve bağırsaktan dolmalar olmak üzere iki çeşit dolma hakkında yazar» [55, s. 39 ve 41].

Mehmet Kamil'in 1844 yılında yayınlanan «Melcheut Tabbahin» (aşçıların sığınağı) kitabında 20 çeşit dolma tarifi anlatılmaktadır [55].

Turabi Efendi 1864 yılında Londra'da yayınlanan «Bir Türk Aşçılığı» kitabında dolma için 14 tarif verir [57].

Tebriz şehrinin valisinin 1873 tarihli Şehzade Nadir Mirza Kaçar yemek kitabında 12 dolma tarifi verilmektedir [62].

Anonim yazarın 1913 yılında yayınlanan Karagez Mutfağda adlı kitabında 11 çeşit dolma anlatılmaktadır [58].

Ermeni mutfak literatüründe ilk kez 1909'da «dolma» adı geçmektedir [61]. «S.A.D.-va» harflerinin arkasına saklanan «Kırk Ermeni Yemeği» (16 sayfalık) broşürünün derleyicisi, yemeklerin isimlerini «Asma Yapraklarından Dolma» [61, s. 8], «Taze lahanadan dolma» [61, s. 9], «Ayvadan dolma» [61, s. 9] «Kabakdan dolma» [61, s. 10] ve «patlıcan'dan Dolma » [61, s.10].

Bu kitapta hala bu yemeklerin eski Ermeni olduğunu kanıtlama girişimi yok ve yemeklerin açıklaması yazarın kendisinin bu yemekleri nasıl pişireceğini bilmediğini gösteriyor.

1913'te Artaşes Keolyan'ın Doğu Mutfağı kitabı ABD'de yayınlandı. [69] Irina Petrosyan bu kitap hakkında şunları yazıyor:

«Ermeni-Amerikan yemek kitaplarının babası, Konstantinopolis'ten (İstanbul, T.A.) Ermeni göçmeni Artashes Keolian tarafından yazılan Oriental Cuisine kitabıdır. Otantik Ermeni yemekleriyle ilgilenenler için Keolian'ın Doğu Mutfağı yol gösterici olabilir. Onun kitabı Ermeni mutfağı için sadece dokuz özel tarif sunuyor. Diğer tüm tarifler Türk halklarının mutfağına aittir.» [66, s.33]

Bu kitapta 345 tarif var. Her tarif adından sonra parantez içinde yemeğin orijinal Türkçe dilindeki adı verilir. [69]

Ve Artaşes Keolian kitabında Ermenice sadece 10 yemekten bahseder. [69] Bu yemeklerin adları parantez içinde ve Türkçe olarak da «Ermeni usulü» olarak adlandırılan yemek tarifleri verir. [69] Ermenice «tzouvatzegh» sadece bir yumurta yemeğinin adı verilir. [69, 257]

İlginçtir ki, bu kitapta [69] Keolian «dolma» yemeği için 19 tarif veriyor ve bunların hiçbirini Ermeni tarzında ya da Ermeni olarak belirtmiyor. Ve hala «tolma» terimi yok. «Tolma» terimi Ermeni yemek kitaplarında -ancak 1950'den sonra ve Rusça'da geçecek. [70]

ABD'de yazılan diğer yemek kitaplarında da devam edecek. -Örneğin, ataları Türkiye'den gelen Victoria Jenanyan'ın 2004 yılında New York'ta yayınlanan «Ermeni Sofrası» kitabında, Bu kitaptaki tüm yemeklerin isimleri de Türkçe olarak verilmiştir. Ve bu modern kitapta «tolma» terimi yok, her yerde «dolma» yazıyor.

1914 yılında Merzifon Anadolu Koleji şefi Bogos Piranyan'ın «Genç Aşçı» [13] adlı kitabı Ermeni Khachor M. Sirabian'ın Merzifon'daki matbaası tarafından Ermenice olarak yayınlandı. [71] Bu kolejde çoğunlukla Ermeni çocuklar okuyor ve kitap Ermeni bir yazar tarafından Ermeni dilinde ve Ermeni matbaasında yayınlanmış olmasına rağmen yazar nedense Ermeni mutfağı ve Ermeni yemekleri hakkında bilgi vermiyor. İlginçtir ki, bu kitabın yazarının oğlu da bu okulda okudu ve 1920'den beri oğlu da orada öğretmenlik yapıyor. [71] Bu aynı zamanda Türkiye'de sözde «Ermeni Soykırımı»na da yol açmaktadır.

Bu materyaller arasında 1871-1926 döneminde Türkçe Ermeni alfabesi ile yazılmış 7 yemek kitabı da bulunmaktadır.

Ermenice yemek kitabı yoktur. İşte Türkçe Ermeni alfabesi ile yazılmış kitaplar: (T.A tarafından Rusça'ya çevrilmiştir)

1. «Yeni yemek kitabı ve şekerleme. Ünlü şeflerin kullandığı modern yöntem ve prosedürler hakkında »İstanbul, T. Divitçyan Basımevi. -1871.80'ler [72]

2. A.M.Miftahü`t tabbahin (Aşçıların Anahtarı), Asistan~ne Matbaası La turki, 1876.19+306.c (İçeriği çok zengin, 678 tarif içeriyor) [73]

3. Okhan Aşçiyan Yeni yemek kitabı güncellendi. Alaturka ve Alafranga. Aşçılara ve ev hanımlarına aittir. İstanbul: D.Çivelekyan matbaası, 1889 168 sayfa [74]

4. Bakharyan M.G. «Doğal yemekler. Yaşam ve sağlık için nasıl düzgün pişirilir ve yenir? Ashitan Tipografi V. Minasyan 1901 64str [-75]

5. Okhan Ashchiyan Aşçıların ve ev hanımlarının sahip olduğu yeni bir yemek kitabı. 2. baskı, İstanbul: Sakayan Matbaası, 1907 157 sayfa [76]

6. «Artırılmış aşçılık» kitabı, İstanbul: Tipografi Sakayan 1910 175 sayfa [77]

7. « Mükemmel aşçılık» kitabı, İstanbul: Tipografi Takvor -Mardirosyan, 1926, 318 sayfa [78]2S

Bunlardan ikisi (3. ve 5. kitap) Okhan Aşçiyan'a aittir, (5). kitap, önceki kitabının (3) yeniden baskısıdır.

Görüldüğü gibi ilk Ermeni yemek kitapları 1871-1926 yıllarında Türkçe olarak yazılmıştır. Ermeni yazarlar tarafından Ermeni -alfabesiyle Türkçe yazılan 7 kitabın tamamı Ermeni matbaalarında basılmıştır. Burada o dönemde Türkiye'de ne kadar Ermeni matbaası olduğunu görüyoruz. Bu 7 kitabı basan matbaaların yanı sıra Ermenilere ait çok sayıda matbaa da Ermeni alfabesiyle Ermenice yazılmış ve Ermeni «soykırım» fikrine uymayan kitaplar yayınlamıştır.

Bu kitapların hiçbirinde ifade yoktur. «Ermeni mutfağı» veya «Ermeni yemekleri». Yemekler sadece ala turk veya ala franca. O dönemde franco (firang) kelimesinin sadece Fransa'yı değil, Avrupa'yı da kapsadığı düşünülürse, kitaplar çoğunlukla Türkçe ve birkaç Avrupa yemeğinin kümülatif kopyalarıydı.

Bu, Okhan Aşçiyan'ın (3. ve 5.) kitabının başlığından da anlaşılmaktadır: «Artırılmış yemek kitabı. «Ala Türk ve Ala Frangı». [74, 76

Tolmama denen bir yemek yok. Bütün bu kitaplarda defalarca «dol ma» yazıyorlar. [71; 72; 73; 74; 75; 76; 77; 78]

Gerçek şu ki, o zamanlar hiçbir yerde Ermeni mutfağından bahsedilmiyordu. Türk mutfağı, »Ermeni Mutfağı» adı altında bir -gelecek kurgusunun temel malzemesi olarak toplanıyor.

Aynı zamanda Azerbaycan'da da aynı taktikler uygulanmaktadır. Azerbaycan mutfağı, Mesropyan ve V.İ. Skhirtladze katılımıyla V.N.Çurinova tarafından toplanan 1940 yılında Moskova'daki SSCB Halk Ticaret Komiserliği »Azerbaycan mutfağının 50 yemeği» başlıklı bir kitap yayınladı. Azerbaycan Halk Ticaret Komiserliği Halk İkram Dairesi Başkanı T.G. İyonisyan. [60] Ve bu kitapta yazar dolma tarifleri vermekte ve bunları Azerbaycan mutfağıyla ilişkilendirmektedir. [60, s.43]

Dikkatimizi çeken bir diğer kitap ise 1931'de Ermeni ustalar tarafından derlenip basılan «Yemek Kitabı» [79] 806 sayfalık bu -kitapta 500 Türk ve 100 Avrupa yemeği yer almaktadır. Kitabın Yazarları: X. Tavukçuyan ve N. Zahredjiyan «Rakı» atölyesinin sahibi A. Jamgoçyan, bir Amerikan restoranının sahibidir, aynı restoran A.Jamgoçyanın «donarını» yapma ustasıdır. A.Nadjaryan, Seleki Restaurant'ın sahibi G. Boyajiyan, «Südlüce Sucuk» atölyesinin kurucusu G.Sarafyan, Hırdavatçılar restoranının sahibi M. Karabodasyan, «Altıntop» şekerlemesinden G.Avçyan, »Bastırma » üreticisi L.Şaheyan, ünlü şefler Arityan, Aram, Kapriel, Haçik, Hampartrum, Zaven Naçaryan. [79] Bu yazar listesi, 1931'de İstanbul'da restoran sektörünün sahibi ve işletmecisi olan Ermenilerin sayısını göstermektedir. Bu da Ermenilerin « soykırım» düşüncesinin yanlışlığını bir kez daha kanıtlıyor.

Ve bu ilginç kitap, yazılı Ermeni Uzmanlar tarafından bir Ermeni yayınevinin Ermenice olarak yayınladığı, «Ermeni» adı verilen birden fazla yemek, isim veya tarif içermemektedir. Bu arada, bu kitap, Türkiye'deki efsanevi Ermeni soykırımından 16 yıl sonra, 1931'de yazılmıştır. Bu da modern Ermeni mutfağının bir efsane olduğunun bir başka kanıtı. 15 Ermeni uzmanın kaleme aldığı kitabın adı kısaca «Yemek Kitabı» ve bu kitapta Ermeni mutfağı ve sözde tolma hakkında tek bir kelime yok. Olduğu gibi yazılan, «dolma».

Ayrıca, Ermeni mutfak uzmanı S.I. Mesropyan 1940 yılında «lahanalı dolma» ve «üzüm yapraklı dolma» yemeklerini Azerbaycan mutfağına atıfta bulunur.

[60, s. 43]. Aynı Ermeni bilim adamı, 1939 tarihli «100 Ermeni Mutfağı» kitabında dolma ve (veya tolma) için tek bir tarife bile yer vermemiş, bunun açık bir Türk yemeği olduğunu fark etmiştir. [80] Bir «toli-tolma teorisi» henüz icat edilmedi.

Ermeni ulusal yemeği olarak «Tolma» ilk kez 1950'de G.N.Hanbekyan Metresi ile evde milli Ermeni yemeklerini anlatan kitap», [70] burada ilk kez 5 çeşit «tolma» veriliyor. [80, s.55-59]

Ve 1960'da, yeni icat edilen Ermeni «eski Ermeni toli-tolma te-

orisi»nin ilk kez ürkek bir şekilde önerildiği ana temel, ilk Ermeni mutfak kitabı «Ermeni Aşçılığı»nda.

İşte Ermeni uzmanların bu kitap hakkındaki görüşleri:

1. «Ermenistan mutfağını Ermeni yemek kitabının gerçek bir versiyonunda temsil etmek, Sovyet döneminde devlet tarafından yapılan tariflerin bir koleksiyonundan oluşuyordu « [66. sayfa 4].

2. Mavi kapaklı «Ermeni Aşçılığı» ile ünlü Sovyet Ermenistanı'nın tüm yemek kitaplarının annesi, 1960 yılında Moskova'da düzenlendi ve basıldı. Halen Ermenistan'da ulusal tarifleri yansıtan ana kitap olarak kabul edilmektedir. Sovyet sonrası yazarların mutfak kitaplarını ele alırsak, çoğunun yine aynı «Mavi Kitap» (Armenian Cookery. 1960 T. A) tarafından redaksiyona tabi tutulduğu ve renkli fotoğraflarla resmedildiği anlaşılır [66, s.17] .

3. Sovyet Ermenistan mutfağı hakkında bir kitap oluşturmak için bu büyük projede sadece aşçılar değil, teknoloji, tarih, biyoloji, kimya ve mühendisler bile yer aldı. Kitap, Ermenistan Bilimler Akademisi tarafından da onaylandı. Doğrulama için Moskova'ya gönderilmesi gereken böyle bir yemek kitabının oluşturulmasına ilişkin talimatlar ciddiye alındı. Bazı yemekler (Ermeni Aşçılığı, 1960, T.A. kitabında) aslında ulusal mutfağı sergilemek için yeni tariflerdi [66, s.18].

Bir sembol olarak görüyor ve Sovyet dönemi çerçevesinde mümkün olan her şeyi yaptı. [66]

Doğada olmayan bir mutfağı zorla yaptılar. Kitabın önsözünde şöyle yazmışlar: « Bu kitapta yer alan yemeklerden bazıları eski. Uzun yıllar boyunca sadece kaydedilmediler, aynı zamanda cumhuriyetin nüfusu onları hazırlamadı « [1. s.20]. Ve bu yemeklerin hiç de o olmadığı ortaya çıktı. Dolma-tolma ve diğer atanmış yemekler ile eski Ermeni mutfağı bu şekilde oluşturulmuştur.

Ermenistan'da büyüyen Irina Petrosyan şöyle yazıyor: «Uzun bir süre Ermenilerin bir devleti yoktu. Uzun süre devlet ve sınırlara sahip -olanların aksine Ermenilerin milli bir mutfağı yoktu» [66. s. 4] .

Böylece, mutfak literatüründe dolma hazırlama teknolojisi 1239'dan beri tanımlanmıştır.

Ve Ermeniler bu yemeği bilmiyorlardı. Ancak 1909'dan itibaren Ermeni uzmanlar dolmayı bir Ermeni yemeği [61] olarak sunmaya başladılar, 1950'de onu ulusal bir yemek olarak tanıttılar ve ona «tolma» [70] adını verdiler, 1960'da çekinerek «kanıt» tabanını özetlediler, [1] Ermeni mutfak literatüründe bu yemeğin altında yer alır. Sonra hepsini V.V. Pokhlebkin'nin kaleminin altına koydular. [2] ve aynı «Antik Ermeni Tolma» ile »Antik Ermeni Ulusal Mutfağı» na gitti.

ETNOLOJİ

Ve işte P.A.Rittih, 1896, «Ermeniler iyi yemek yemeyi severler, özellikle domuz etine saygı gösterirler, bu nedenle Ermeni köylerinde bol miktarda bulunur» [92].

I. Petrosyan ayrıca şunları iddia ediyor: «Ermenistan'daki bazı gezi -rehberleri ve yemek kitapları hala basında burada kuzu etinin tercih edildiğini bildiriyor. Doğru değil, gerçekten çünkü Ermeniler kendilerine ilk seçenek verildiğinde domuz etini diğer etlere tercih ediyorlardı. [66]

O halde neden Ermeni yemek kitaplarında bu kadar çok kuzu ve dana eti yemeği var ve domuz eti tarifleri bu kadar az? Böyle bir okuma nereden geliyor?

Azerbaycan'a yerleşen Ermenilerin:

– Yeni yaşam koşullarına, yeni bir manzaraya uyum sağlamak için yerel kültürü ve yemek sistemini kabul etmek zorunda kaldılar.

– Yöre halkı onları açık yüreklilikle kabul etti, onlara barınak verdi, -onları memnun etmeye çalışmak gerekiyordu. Yerel halk domuz eti konusunda çekingendi çünkü Müslümanlar vardı ve domuzları olan insanları evlerine, topraklarına alamazlardı.

Ermeni yazarların kendileri onaylıyor: « Helal ve haram kelimelerinin modern kullanımı bize, Ermenistan'da İslami gıda normları-

nın hüküm sürdüğü zamanları hatırlatıyor. Helal, adil ve iyi demektir. Haram, kötü ve ayıp demektir. Hala Ermeni kelime dağarcığının bir parçasıdırlar. » [66. Sayfa 4]

Yeni kültür ve mutfak mükemmel arkadaş canlısıydı, çünkü düşmandan şarkı ve yemek kabul etmiyorlar, çünkü düşmanla her şey kötü.

1920'de Doğu Ermenistan nüfusunun neredeyse yarısı Batı Ermenistan'dan gelen mültecilerdi, birçoğu evlerinden atıldıktan sonra paçavralar içinde ve neredeyse açlıktan ölüyordu. Doğu Ermenistan binlerce Ermeni için bir sığınak haline geldi.

Doğu Ermenistan'ın Rus işgali sırasında ve (19. yüzyılın sonu – 20. yüzyılın başlarında T.A.) nüfusun ezici çoğunluğu Müslümandı. Nüfusun sadece % 20'si Ermeni idi. [66. p.6.]

Ermenistan'ın Ermeniler tarafından yerleşimi ancak Rusya'nın fethinden sonra başlamıştır. O dönemde Pers ve Osmanlı imparatorluklarından birçok Ermeni, tarihsel olarak Ermenistan olarak adlandırılan bölgeye taşınmaya başladı.

Geçmiş yüzyıllarda Doğu Ermenistan'da yaşayan birçok insan, -soyağacı bakımından modern Azerbaycanlılarla akraba olan Şii Tatarların torunlarıydı. Sünni Türkler ve Kürtlerden oluşan önemli bir birlik de vardı. [66.p.6]

Ellili yıllarda, Ermeniler köylerden kendilerine tahsis (Ermenileştirme) için mutfak toplamaya başladıklarında, bu o köylerde ağırlıklı olarak domuz eti yemeyen Azeriler yaşıyordu.

«Fakat Müslümanlar ve Hristiyanlar kaç yıl birlikte yaşasalar da sirke ve yağ gibi asla karışmadılar. Ve sınır çizgisi yemek yoluyla ifade edildi. Her dini topluluk, eti yalnızca uygun şekilde onaylanmış kendi kasaplarından satın aldı. Hayvan bir Ermeni tarafından kesilseydi -Türkler ete dokunmazdı. » [66.p.7]

Ermeni yazar Hatranova T.A.'nın yazdığı gibi, «Yeni koşullar altında domuz beslemek imkansızdı (9).

Bu nedenle Ermeni yemek kitaplarında domuz eti yeterince yansıtılmamaktadır.

Ve böylece Ermeniler en sevdikleri ürünleri neredeyse feda etmek zorunda kaldılar.

Ve diğer araştırmacılar, Ermeni mutfağının Türk mutfağından çok şey aldığını kanıtlıyor, örneğin Y.M.Novajenov, A.T. Tityunnik ve L.N. Sopin şöyle yazıyor: «Türk mutfağından çok şey ödünç alan Ermeni ve Bulgar ulusal mutfakları arasında birçok ortak nokta bulabiliriz.» [5. Sf. 5.] Bu, Ermeni bilim adamı Khatranova T.A. da dahil olmak üzere Ermeni yazarlar tarafından da doğrulandı: «Türk mutfağı Ermeni mutfağını büyük ölçüde zenginleştirdi». [9.p.308]

Irina Petrosyan ayrıca şunları söylüyor: «Ermeniler yüzyıllardır vatansızdı. Ermeniler, uzun bir devlet geçmişine ve iyi tanımlanmış sınırlara sahip milletlerle aynı anlamda ulusal bir mutfağa sahip değiller. » [66. Sayfa 4]

Ermeni yazar Hatranova Talita Ambortsumovna, «Ermeni Mutfağı» adlı kitabında şöyle yazıyor: «Doğru, Ermenilerin de inekleri vardı ama çok sayıda değil.

Genellikle süt, tereyağı ve diğer süt ürünleri nedeniyle tutuldular.

Bütün Türk halkları nerede yaşarlarsa yaşasınlar dolma yapma teknolojisine sahiptirler. Kıyma ile bitki örtüsünün olmadığı veya az olduğu yerlerde bağırsakları, mideleri, hayvan derilerini doldurur ve kendi yemeklerini pişirirler.

Başkurt mutfağı hakkındaki kitaplarında ünlü aşçı I.A. Arslanova, kuzukulağı, lahana, mantar ve meyvelerden 7 çeşit Başkurt lahana rulo tarifi veriyor. [93,94,95] Başkurt mutfağı bölümündeki «Rusya halklarının yemekleri ve mutfak ürünleri için tarifler koleksiyonu»nda L.E.Golunova, «Eremsekom ile doldurulmuş elmalar» için başka bir tarif veriyor. (98.p. 128); Çuvaş mutfağında «Syurme» yemekleriyle tanışıyoruz (Türk mutfağında Surme – sarma, Kırgız – jargen, Başkurt – yurma [96.st 66], «çeboksarsky'ye göre lahana dolması», «Çuvaş'a göre şirtançiks», «başkente göre lahana dolması»,«balıklı tultarmış»; Tatar mutfağında »Etli ve patatesli Tuturma», «Karaciğer ve karabuğday lapası ile Tuturma», «Tulma»

görüyoruz. [98.p.174-176] Dolma [107 s.128], «Tulma» [108. Sayfa 80]; Karaçay mutfağında «Turşa» [109. s.184]; Türkmen mutfağında «Badamcan dolması» [99. s.424], «balkabağı dolması», «Sebzeli patlıcan dolması» [112. sayfa 113-114], «Dolama» [113. Sayfa 90]; Kazak mutfağında «Asıp» [111. s. 25] , Kırgız mutfağında «Tolturma bıjı», «Ulbyurçek», «parçalanmış dalak», «parçalanmış Mide», «korumalı abomazum», «Tavuk dolması», «Çavdarlı domates dolması», «Biber dolması » [101. 65-90], «Domates dolması», «Oş'ta lahana dolması» [102. s. 96-97]; Özbek mutfağında K. Mahmudov 14 çeşit dolma için tarifler veriyor:

1) Charvi dolma (iç yağına sarılmış lahana dolması) -118 s.
2) Karam dolma (lahana dolması) – 119.str
3) Bolgari dolma (biber dolması) -119.str
4) Kovatok dolma (üzüm yapraklı lahana dolması) -120. sayfa
5) Piez dolma (soğan dolması) – 120 s.
6) Tuhum dolma – 121p.
7) Kıyma dolma – 121p.
8) Olhori dolma (erik dolması) – 121. s.
9) Bedana dolma (bıldırcın dolması) – 121.str
10) jigar dolma (dalak dolması) – 122. s.
11) Kavatok buglama (yapraklı lahana dolması, buhar I) – 122.s.
12) Kavatok mantı (yapraklı lahana dolması, buhar II) – 122. s.
13) Mantı domates (domates dolması, buğulanmış) – 123. s.
14) Domates kuymak (domatesli omlet) – 123. s. (103).

«Lazzatlı Özbekistan» kitabında 4 tarif verilmiş olup, sıralananlara ek olarak «Patates dulma» tarifi de bulunmaktadır. (patates dolması)» [104. s.190], kitapta «Özbek Pazandalık Sanati-Özbek mutfak sanatı» Bu tariflere 5 tarif daha eklendi a: «Dulmali şurva» – 278.p. , «Turon» dulması (dolma «Turon») -306.p., «Sabzavot dulma (sebzeli dulma)» – 309.p. «Kızıl Karam dulması (kırmızı lahana dolması) -311.p. ,«Kovatkli palov (üzüm yapraklarından lahana dolması)» s.351. [105]; «Özbekistan Halklarının Ulusal Yemekleri ve Mutfak Ürünleri Tarifleri -Koleksiyonunda diğerlerinin yanı sıra

«Şolgom dulma (şalgam dolması)» ve «Behi dulma (ayva dolması)» olmak üzere 2 dolma tarifi daha verilmiştir. » – [106. s.68]; Uygur mutfağında «Mumbar dolması (Yisip) «, «Dalak Dolması (Kıymalık tal) «, « İşkembe dolması (mencanğ) « – [110. Sayfa 83].

Yeser Saka, «Uygur mutfağı ve yemekleri kültürü» adlı kitabında Opke dolması (akciğerlerden dolma) [126 s.62] mumbar dolması (bağırsaklardan dolma) [126 s.62] için tarifler verir. İşkembe dolması (mideden dolma) [126 s.54]

Bilal Mambet, Kırım Tatar mutfağı ile ilgili kitabında Kırım Tatarları arasında çeşitli ulusal dolma türleri hakkında şunları yazıyor:

«Etli yaz dolmaları (T.A. etli bahar dolması), Etli patilcan dolmasi, Etli bieber dolmasi , Etli taze yüzüm yapragı dolması , Kırmızı domates dolması, Etli lahana sarmas, Etli ispanak yapragı sarması». [119]

Böylece tüm Türk halklarının farklı dolma çeşitleri hazırladığını görüyoruz. Doğal olarak Ermeniler bütün Türklere ve bütün dünyaya dolma yapmayı ya da başka yemekler yapmayı öğretemezlerdi. Buna karşılık Ermeniler, temas ettikleri her milletten özellikle Müslümanlardan, Türklerden, Araplardan, Farslardan milli yemeklerini almışlar ve onlara Ermeni adını vermişlerdir.

«EDEBİYAT VE FOLKLORDA DOLMA!

Nevin Hali, Mevlevi Mutfağı kitabında Mevlana Celaleddin Rumi'nin haleflerinin tasavvuf mutfağında kazanda yapılan yemeklerin sınıflandırılmasında «yahni, basti, musakka, dolma» verdiğini belirtmektedir. [127. s.42]

Ebu İshak Calaladdin Şirazi'nin şiirlerinde ziçek yemeklerinden (dolma, bağırsaktan sarma) bahsedilmiştir [128. s.39]. Etimeh Ahmed Cavid kitabının 18. yüzyıl tercümanı da fesleğen yapraklarındaki dolma tarifini anlatıyor. [128. s.41]

Dolma'dan birçok şair şiirlerinde bahseder. Örneğin 19. yüzyılda sevilen Azeri şair Mirza Alekber Sabir şiirlerinde dolmadan defalarca bahseder. [129]

Örneğin;
Bimar tenim küftevi bozbaş aleminden
Hunun ciyerim dolma-badımcanın üçündür.

Veya «Mahi Ramazandır» şiirinde,
«Sevdayi plov, şuri-çığırtma serimizdə Firni ve terek, dolma, fisincan da bizimdir. » [129]

Diğer şarkıcımız Mirza Ali Mojuz da yemekler arasında dolmadan bahseder.
«Zeferanlı düyünü, baklavayı, dolmanı» [130]

Dolma ile 20. yüzyılın başlarının ünlü şairi Şehriyar ile de tanışıyoruz. Şiirlerinde:
« İman ile getdi «
Okuma
« Verme « – Sabir dedi,
Ey dolma-fisincanı ahunda,
Ağzımızdan da baba ol
Dolma-fisincan ile getdi ». [134]

Dolma, şiir ve edebiyatın yanı sıra folklora da geniş ölçüde yansımıştır.
Örneğin, atasözlerinde:
- İştah məndən dolma səndən
Veya
- Fikri dolma yeməyə, üzü yox istəməyə
Veya
- Her sudan içmə, dolmadan keçmə
Dadanıbdı dolmaya o da birdən olmayan ?
Veya
- Umudluydu dolmaya, o da ola olmaya. [131]

Bir dizi halk hikayesi dolmadan bahseder. Örneğin «Şah ve Ayakkabıcının Masalı» masalında şunları okuruz: Kızı babasını zar zor ikna etmiş ve misafirlere ikram etmesi için ona bir tabak dolma, bütün tandır ekmeği ve bir sürahi süt vermiş ve babasına, onu konuklara görkemle iletmesini buyurdu; ay bütündür, birçok yıldız vardır ve deniz sonuna kadar doludur. [132]

Veya «Üç Prens» masalında: Tüccarların çocukları olduğumuz yalanını söyledik, ama aslında sizden daha güçlü bir Şah'ın çocuklarıyız. Babamız misafirleri karşılar, onlarla konuşur, yemeklerden bahsetmiyor, siz sadece bundan bahsetmişsiniz ve köfte bozbaşının nasıl yapıldığını, dolmanın nasıl yapıldığını, pilava ne zaman tereyağı sürülmeli diye anlatmışsınız. Ancak bulaşıklardan başka bir şeyden bahsetmediğini gördüm, mutfakla bir bağlantın olduğunu düşündüm. [133]

Dolma, parodi şakalarına ve anekdotlara geniş ölçüde yansır.

Örneğin, Nahçıvan'da kufta hakkında şaka yaparlar ve şaka olarak -küftaya« lüt dolma» veya «çıplak dolma» anlamına gelen «çilpag dolma» derler kabuksuz, giysisiz dolma.

İşte dolma ile ilgili bir fıkra!

Ermeni Aşot ve Azeri Mammed kirvami oldular. (Sanki vaftiz babasıymışlar gibi. Sünnet töreninde çocuğu dizlerinin üzerinde « kirva « tutar ve sünneti doktor yapar) .

Aşot her seferinde Mamed'in evine nazik bir şekilde gelir ve kirvasına hediyeler getirirdi.

Mammedin karısı her seferinde sevgili konuğu için farklı dolmalar hazırlardı.

Ve Mamed'in bir şekilde arkadaşı ve akrabası olan (kirva) Aşot'un yaşadığı köyde işi varmış. Ve Aşot da arkadaşına dolma ile karşılamaya karar verdi. Mamed beklendiği gibi kirvasına hediyelerle geldi. Masaya yerleştiler. Sofra çeşitli ikramlarla dolup taşıyordu ve tabii ki ana yemek Aşot'un herkese gururla ikram ettiği dolmaydı. Aşot şölenlerden sonra, övgü beklentisiyle hayranlık ve gururla sorar:

«Sevgili kirva Mamed, sana ikram ettiğimiz dolmaya ne dersin?»

Mamed, akrabasını memnun etmek için Kafkas süslü bir şekilde cevap veriyor;

«Evet kirva Aşot dolma güzeldi, yetmemiş yazık.» Ama burada Aşot gücendi; ne kadar azmış, bu dolma için bütün hane halkı iki hafta boyunca et çiğnedi.»

Talita Ambartsumovna Hatranova'nın «Ermeni Mutfağı» [9] adlı kitabında, karakterlerin zaten kadın olduğu Ermeni Tangik ve Azeri Tello (Telli) anlatılmıştır.

– Ahçi Tello, dolma nasıl yapılır?

«Eti döv,» diye açıklamaya başladı Tello.

– Biliyorum! Tangik haysiyetle cevap vermek için acele etti.

– Eti bakır bir tencereye koyun.

– Biliyorum.

– Biraz tuz, karabiber...

– Biliyorum biliyorum.

– Soğanı, kişnişi, naneyi ince ince kıyın...

– Biliyorum biliyorum.

– Üzüm yapraklarına sarın, bakır bir tencereye koyun.

– Biliyorum biliyorum.

– Madem her şeyi biliyorsun, bildiğin gibi yap. Neden bana geldin ve kafamı şişirdin? Tello öfkeyle cevap verdi.

– Başka bir şeye ihtiyacın yok mu? Hepsi bu? Tangik ihtiyatla sordu ve hemen kocasının parmaklarını zevkle yalayacak kadar lezzetli dolma yapmasına karar verdi.

Tello, Tangik'in kendisi hakkında çok şey düşündüğünü hemen fark etti ve şöyle dedi:

– Ayrıca bir parça kuru gübre alıp dolmanın üzerine bir tencereye koyun ve iyice dinlenmeye bırakın.

Tangik dayanamadı ve şöyle dedi:

Biliyorum biliyorum! Ve bu biliyorum.

Dolma pişirmeye gitti ve Tello arkasından bağırdı:

– Gübre kokusu çıkınca dolma hazır demektir...

«Sinirlendi Tangik» [9. s. 115-116]

Ermenilerin dolma pişirmeyi Azerbaycan'a taşındıktan sonra öğrendikleri fıkralardan bile anlaşılmaktadır .

BUGÜN – MEVCUT DURUM – GERÇEK, GERÇEK HER ZAMAN ZAFER OLACAKTIR!

Ancak tarihleri, kültürleri, mutfakları vb. hakkında mitlerin yaratılması Ermenilerin kanındadır bu sözü, Irina Petrosyan tarafından doğrulanır:

« Her Ermeni, milletinin halkla ilişkiler temsilcisi olmak ister. «Ermenistan»ın ihtişamını anlatan her efsane çok değerlidir. [66 sayfa 160]

2011 yılında Ermeni mutfak uzmanlarının başkanı Sedrak Mamulyan'a bir mektup yazdım ve Ermenistan'ın bilim adamları uzmanlarıyla bir araya gelip hangi yemeklerin kime ait olduğunu tartışıp netleştirmek ve bu konuda halklarımız arasındaki gerilimi azaltmak gerekiyor... [81]

Ermeni olduğu gerçeği bir aksiyomdur ve kanıtlanamaz» yazan bir yanıt aldım . [82]

2018 yılında, tanınmış bir mutfak uzmanı, dünyanın en iyi gurme kitapları haline gelen bir dizi yemek kitabının yazarı, NTV kanalında Mutfak Programlarına ev sahipliği yapan Food blog yazarı Stalik Hankishiev de Sedrak Mamulyan'ı karar vermeye davet etti. Dolma yazarı ile birlikte, Stalik Hankishiev'in f. b. 17 Ocak 2018 tarihli. Ancak bu makalenin 1. bölümünün yayınlanmasından sonra, Erivan'dan -benimle tartışmaya giren yeterli fikirli tek bir kişi vardı. Ama ne yazık ki bunlar Ermeni mutfak uzmanlarına ve propagandacılarına sorulan soruların cevabı değil, bana on sorunun cevabıydı.

Cevapladım ve yine de makalede sorulan sorularıma cevap ver-

memi istedim. Ne yazık ki muhatabım bunun için yeterli bilgiye sahip olmadığını açıklayarak tartışmayı sürdürmekten kaçındı.

Sedrak Mamulyan'ın kendisi de yorumlarda yer aldı, ancak kendini sırıtışlarla ve bir kunduracının ayaktan daha yüksek yargılamaması gerektiği konusunda bir peri masalı ile sınırladı.

Pekala, Sedrak, şaşırmadım! »

Ardından Stalik Hankishiyev 27.02.2018 12:05:00 tarihinde konuya devam etti:

«Ermeni antikaları» «Antik» Ermeni «tolma»sının deyim yerindeyse şef Sedrak Mamulyan tarafından nasıl hazırlandığını izledim.... Çünkü Ermeni halkı için, talihsiz şeflerinin talihsiz ürünlerle alay etmeyi öğretmesi için çok üzgünüm. Gerçekten de Ermeniler arasında hem kötü, hem milliyetçi hem şovenist hem de normal insanlar var.

Bunu neden normal insanlara yapasın ki?

Bu nedenle, özellikle Rusça konuşan kullanıcıyı hedefleyen videonun adı» eski Ermeni tarifine göre tolma nasıl pişirilir». Videonun -açıklaması kelimenin tam anlamıyla şöyle diyor: Ermeni kaynaklarında tolma'nın ilk sözü 5. Yüzyıla kadar uzanıyor.

Kaynaklar nelerdir, bu kaynaklar nerede? Onları kim gördü, kim yazdı. Onları kim tercüme etti, kim çıkardı – her zaman olduğu gibi, «sen okuma yazma bilmiyorsun, çünkü herkes bunu zaten biliyor.» Ancak bu tür kaynaklara inanmak, kendinize saygı duymak değildir! Sonra şöyle yazarlar: «Et kıyma makinesinden geçirildiğinde yapısı bozulur. Bu nedenle et küçük parçalar halinde kesilir ve asma yaprağına sarılır.

Soru ortaya çıkıyor, ancak bıçakla kesmek etin yapısını bozmaz mı? Bütün bir parça vardı ve birçok küçük parça vardı. Ne olmuş? Yapı bozuldu mu? Mantık nerede? Veya güzel, zekice bir kelime duydunuz ve onu eklemek için acele ettiniz mi?

Biraz daha yukarısında şöyle yazıyor: « Eski günlerde tolma, kırılmış et parçalarından ve asma yapraklarından yapılırdı. Ve bu, Sedrakovski'ye göre «etin yapısını bozmaz»mı?! Evet, bu sadece

kasların yapısı değil, orada kas liflerinin kendileri paramparça olacak, etin ilk sıkıldığı ve bazı meyve sularının çıktığı en kötü kıyma makinesinden daha kötü olacak ve ardından ızgaraya bastırın ve dönen bir bıçakla kesin!

Sonuçta, kıyma makinesi keskin bıçaklarla normal ise, eti düzgün bir şekilde temizlemek yeterlidir ve her şey mükemmel bir şekilde sonuçlanacaktır! Yapacak bir şey yok – bir eğitim programı yürütmeniz ve Sedrak'a kıymanın ne olduğunu, nasıl yapabileceğinizi ve nasıl yapamayacağınızı, hangi yöntemin ve hangi yemeklerin en uygun olduğunu öğretmeniz gerekecek:

Peki, tamam, şimdi Sedrak'ın videoda ne yaptığına bakalım, hareket halindeyken «antik tolma»yı icat ediyor.

5. yüzyılın yemeği için malzemelerin listesi eğlencelidir:

Dana eti
Soğan
Yeşillik
Bulgur
Ayçiçek yağı
Domates
Tuz
kırmızı biber
Reyhan
Karabiber

İlk olarak, Sedrak dana eti ile sığır etini karıştırır.

Sedrak, işte dana eti. Bakalım o ne renk? Elinizde de bitkin, açlıktan ölmek üzere olan emekli bir ineğin parçaları var.

İyi sığır eti böyle görünmelidir. Ama sana bir sır vereyim: Kuzu dolmaya çok daha iyi gelir. Kuzu eti yememeye çalışmanızın nedenlerini kesinlikle anlıyorum. Tam olarak aynı nedenle, Çinliler, «düşmanların yemeği» Moğollar olduğunu düşünerek neredeyse bin yıl boyunca süt tüketmediler.

Şimdi denedik ve yola çıktık! Her şey, o atasözündeki gibi: kondüktöre inat bir bilet alıp yürüyerek gideceğim!

Peki, şimdi altını çizdiğim malzemeler hakkında, Kolomb'un Amerika'yı hangi yıl keşfettiğini biliyor musunuz?

Yani, Amerika, Columbus. Hangi yıl? Ve bu coğrafi keşif Avrasya -kıtasına tam olarak hangi yeni ürünleri verdi?… Sedrak! Tüm bu ürünler Amerika'dan Avrupa ve Asya'ya geldi, yani biber – siyah değil, kırmızı – değişen derecelerde baharatlı içi boş meyveler, sadece »antik 5. yüzyıl tolmanıza » eklenecek olan ayçiçekleri ve patatesleri, onu doğru bir şekilde «antik Amerikan» olarak adlandırmak için,

Bilinen bir gerçeği aktarıyorum: 16. yüzyılın ortalarında domates İspanya ve Portekiz'e, ardından Fransa, İtalya ve diğer Avrupa ülkelerine geldi. Uzun süre domatesler yenmez ve hatta zehirli olarak kabul edildi. Avrupalı bahçıvanlar onları egzotik bir süs bitkisi olarak yetiştirdiler. Bir domates yemeği için en eski tarif 1692'de Napoli'de bir yemek kitabında yayınlandı.

Yazar bu tarifin İspanya'dan geldiğine değiniyor.

Ama senin «eski, geleneksel, milli» tarifinde domates değil salça var. Ermeniler bu ürünle ancak benzer bir İtalyan ürününe dayanan üretimi SSCB'de ustalaştığında tanışabildiler. Bileşenlerin bileşiminin analizine dayanarak, sonuç, bu tarifin yeni bir buluş olduğunu gösteriyor – ya sizin ya da en yakın öncülleriniz, Burada herhangi bir «antik çağ»dan söz edilmiyor.

Sedrak, bu tarifte gösterdiğin mutfak açısından bariz cehalet -hakkında konuşalım.

1.Ayçiçek yağını ne için kullandınız? Etteki yağ eksikliğini telafi etmek için mi? Evet, et çok yağsızdı, yağsız denilebilir ama ay çekirdeği ve üzüm yaprağının tadı nasıl karşılaştırılır? Bir Sovyet ev hanımının salata sosu gibi kokunun gerçekten dolma için tipik olduğunu düşünüyor musunuz?

Sen nesin?!

Yoksa rafine ayçiçek yağı mı kullandınız – en ucuzu ve en çirkini? Tamam, yine de kızartma için kullanmakta bir sakınca yok. Ama onu doğrudan doldurmanın içine döktün! Ağzınıza atmaktan utanmayan, iyi bir yemeklik yağ, iyi, kaliteli bir yağ almak mümkün olmaz mıydı? Zeytinyağı var, tereyağından yapılan ghee var, so-

nunda hayvansal -kökenli iyi domuz yağı alabilirsiniz! Bütün bunlar dolmayı en azından yenilebilir yapar.

2. Ancak, iki kaşık salça ile 200 gram et üzerine tartarsanız, yenilebilir olmaktan uzaktır, sadece sirke özü ekşidir. Kıymaya aynı miktarda balzamik, şarap sirkesi eklerseniz, kıyma daha az asidik olur. Soru şu ki, dolma için neden kıymada salçaya ihtiyacınız var? Üzüm yaprağı zaten oldukça ekşidir. Kıymanın tatlı olması güzel olurdu – aynı soğan nedeniyle, pirinç nedeniyle, Tatlı ve ekşi, yağlı ve baharatlı kombinasyonu, yağlar, proteinler ve karbonhidratlar arasında makul bir denge – tüm bunlar iyi halk mutfağı veya iyi düşünülmüş, hesaplanmış yeniden yapılanma tarifleri için tipiktir. Ama soğanın tatlılığından vazgeçmesi için altı kat daha küçük kesilmesi gerekiyordu ve öyle oldu ki ürünün içinde ya bir parça et ya da bir parça haşlanmış soğan vardı ki bu gerçekten vazgeçmekti, Onun suyu. Örneğin, soğanların fazla nemini buharlaştırmak, sıcaklığı yükseltmek ve en azından fruktozu 110 0 C sıcaklıkta meydana gelen karamelizasyona getirmek için soğanların genellikle kızartılması gerektiği sonucuna vardım. Soğan konsantre tadı yapar, yemeği yedikten sonra karakteristik, ağır ve hoş olmayan soğan aroması, ağızda kalan tat olmaz.

Üzerine çıkmayacak olan kıymanın içine çiğ salça da koyarsınız, bu nedenle salça çiğ ürünle aynı tadı korur. Görünüşe göre temel kuralı bilmiyorsunuz: Sıcak yemeklerde kullanılacak salça ya kızartılmalı ya da diğer ürünlerle birlikte sote edilmelidir. Bu işlemler sırasında salçanın sıcaklığı da şekerlerin karamelize olması için gerekli sıcaklığa ulaşmalıdır.

Ve yaptığın şeyi 20 yıl önce aptal bir ev hanımı «çanahsi» tarifinde anlatmıştı: Kuzu eti ve patatesi tencereye koyup salçayı suyla seyreltiyorum, fırına koyuyorum, misafirler ise üşüyorlar.

Tam olarak aynı şeyi yaptın, çünkü «tolma» tadın suda seyreltilmiş çiğ domates salçası gibi ve böyle bir «başarı» için tebrikler Sedrak!

3. neden bulgur? Evet, pirinç gibi mükemmel bir ürün ortaya çıkmadan önce veya kıtlığı sırasında, insanlar çeşitli yemekler için kıymada başka tahıllar ve hatta baklagiller kullanabilirdi. Ancak bu tür katkı maddelerinin asıl görevi, pişirme sırasında açığa çıkan et suyunu kalınlaştırmak ve ürünün içinde tutmaktır. Bu» et suyu ile birlikte jöle gibi bir şey oluşturan pirinç veya diğer benzer ürünlerden nişastanın salınması nedeniyle olur. Ve pirinç bu amaç için mükemmeldir – daha fazla nişasta içerir ve bulgurdan çok daha kolay göze çarpar. Bu arada bulgur da Türkçe bir kelimedir)))

4. Kırmızı biber dolmanın tadına hiç yakışmıyor. Bu tamamen uyumsuz bir nottur. Herkes bir üzüm yaprağı ve bir dilim kırmızı biberi bir araya getirerek sözlerimi kontrol edebilir. Ayrı olarak – kişisel olarak! Her ikisi de yağlı etler veya zeytinyağı ile harika gider, ancak ikisi birlikte kesinlikle uyumsuzdur .

5. Bu arada, içerik listesinde bile listelenmemiş nasıl bir tür «citron» var? Limon kabuğu rendesi, değil mi? Ağaç kavunu ve lezzet kelimelerinin anlamını bile anlıyor musunuz?

Ve bu lezzet neden orada? Sadece ekşi üzüm yaprağına ekşi salça eklemekle kalmadınız, soğanı taze ve tatsız kalacak şekilde kestiniz, bitmiş dolmayı ince yoğurtla (genellikle çok ekşi yoğurt çok incedir) aynı zamanda lezzetini de yaptınız mı?

Sedrak, canımsın ama ne yazık ki okuma yazma bilmeyen bir -meslektaşım! Peki, sevgili Ruslarımıza neden bu kadar ağır bir tat getiriyorsunuz? Bırak! Sonuçta, bunalacaksınız! İyi kitaplar okur, en azından komşu ülkelere seyahat eder, bir şeyler öğrenirsiniz!

Sonuçta, narenciye kabuğu, sıcak yemeklerde işlenmeden kullanılamaz, çünkü acı olur ve tüm yemeği bozar! Taşkent limonu denen ve tadı acı olmayan tek bir limon çeşidi vardır. Küçümseme, biziz – göçebe Türkler, sadece Taşkent'te başarıyla yetiştirilen ve -soğuğa dayanabilen, aynı zamanda olağanüstü lezzetli olan özel bir çeşit geliştirdiler! Diğer turunçgillerin lezzetlerine gelince, https:/stalic.livejournal.com/522392.html – burada size bu malzemeyi -sıcak yemeklerde kullanmak için nasıl hazırlayacağınızı ayrıntılı olarak

anlatıyorum. Dolma için de aynısını yapsaydın, kırmızı etler gelene kadar ayağa kalkıp alkışlamaktan başka çarem kalmazdı. Ve böylece düşük kaliteli et, ayçiçeği yağı, kırmızı biber ve tahıllar için uygun olmayan bir yemek tarafından zaten öldürülmüş bir yemeği bu lezzetle tamamladınız!

6. Gördüklerimden sonra tolmanı et suyu yerine suyla doldurmana şaşırmadım.

Burada sorulur: Profesyonel bir mutfak şefinin şapkası o kadar yüksek ki, «saçı uzun, (iki harfli bir kelime) kısa» ile ilgili Rus atasözünü hatırlıyor, kıymalı bir yemek hazırlanıyor. Aşçı kemikleri, lifleri, süslemeleri nerede yapıyor? Neden suyu pişirmedin? Sonuçta, yemek çok daha lezzetli olurdu! İyi bir şefin mutfağında her zaman en az 5-6 çeşit et suyu bulunmalıdır! Beyaz, kırmızı, sebze, tavuk, balık – tuz-biber-temiz eller gibi!

Sana safranın ne olduğunu açıklamaya çalışan elbette benim ve mesleğimin boşuna olduğunun çok iyi farkındayım. Ama bu metni başka milletlerden insanlar okuyacak ve Ermeniler de okuyacak ve bir aşçı olarak senin bundan çok daha fazlası olduğunu anlayacaklar. Ermeni mutfağının geleneksel tariflerini bile iğrenç propaganda amacıyla çarpıtıyorsunuz ». [122]

Bunlar, bir Ermeni yemeği için dolma dağıtan ve teşvik eden Ermeni «uzmanları»dır. Ve ne yazık ki, çoğu bu yalana inanıyor.

Mutfak Kültüründe Ermeni Yayılımı veya Ermeni Bilim Adamları ve -Çirkin Aşçılık» kitabını yayınladık. [83]

2005 yılında Avrupa Birliği «Avrupa Mutfak Kültürü» [84] kitabını yayınladı ve bu kitapta Azerbaycan mutfağı ile ilgili bölüm [85] tarafımdan yazılmıştır [s. 65-74] ve Ermeni mutfağı ile ilgili bölüm [86] tarafından yazılmıştır Svetlana Hayk Pogosyan, [P. 39-52) giriş konuşması -Avrupa Birliği Başkanı Terry Davis tarafından yazılmıştır. [84]

S.H.Poghosyan ayrıca daha önce bahsettiğimiz «Ermeni Aşçılığı»nın üçüncü baskısındaki her şeyi , hatta fotoğrafları bile kopyaladı .

Kitabın yayınlanmasından sonra yaklaşık 1,5 yıl boyunca -Azerbaycan Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın yardımıyla Avrupa Birliği ile Ermeni mutfağı bölümü hakkında yazıştık, çünkü sunulan yemeklerin ve ürünlerin tamamı Ermeni değildi.

2007'nin sonunda Avrupa Birliği'nden hatalarımızla ilgili resmi bir özür aldık. Kitabın web sitesinde ilgili düzeltmeler yapıldı ve diğer Avrupa dillerindeki baskılarda (o zamana kadar kitap İngilizce ve Fransızca olarak yayınlanmıştı) hataların düzeltileceğine söz verildi, eleştirilerimizi dikkate alarak.

«Ermeni mutfağı» efsanesi böyle yaratıldı ve yaratılıyor. Ermeni mutfağı efsanesini yaratan bilim adamlarını ve uzmanları bilimsel olarak sağlam temellerle defalarca cevapladık ve çürütmeye devam ediyoruz .

Pohlebkin V.V. kitabına yönelik eleştirimiz. 1993 yılında «Beslenme ve Toplum» bilimsel ve üretim mutfak dergisinde No. 3 ve No. 4'te yayınlandı.

Eski SSCB de daha sonra basılmıştır. Aynı dergide bir başka küçük çürütme 1988'de, 2010'un 4' ve 8' sayısında başka bir çürütme yayımlandı.

2001 yılında, Hatranova T.A.'nın kitabını eleştirmemizden sonra, «Ermeni Mutfağı» Feniks yayınevi, iddialarımızı resmen kabul etti ve bu konuda bizi bilgilendirdi ve bu yazarla işbirliğini durdurduğunu bildirdi.

2011 yılında, Ukrayna yayınevi Slovo, O.V. için resmi olarak özür dilemek zorunda kaldı. Aksakova «Ermeni Mutfağı» ve bu kitabın basımını yayınevinin planlarından çıkardı. [88]

12 Aralık 2010 tarihinde, Moskova'da 104,5 bin tirajlı uluslararası Ermeni gazetesi «Nuh'un Gemisi» ve internet sitesinde, Liya -Avetisyan'ın «Ermeni Konukseverliğinin Tadı» kitabına yönelik eleştirimiz yer aldı. [88]

Plagiarism-az.com sitesinde Ermeniler tarafından Azerbaycan -mutfağının çalınmasına karşı Rusça 3 büyük polemik materyali ve 1 İngilizce materyal yayınladık. [89]

Ve bilim adamlarının iddialarımızı çürütüp bize cevap verebilecekleri tek bir vaka henüz yok.

Bazı sitelerde, sadece küfür ederler, iktidarsızlıklarından yemin ederler.

Ancak yemek kitaplarında Ermeni yazarlar sadece mutfak, yemek pişirme hakkında değil, en çok 1915'te Ermenilerin «soykırımı», denizden denize büyük Ermenistan hakkında, iğrenç Türkler, Müslümanlar, «kutsal» hakkında yazıyorlar. Büyük», «akıllı», «fakir» Ermeni halkı, henüz tam olarak anlaşılmamış vb. bilim adamlarının genel olarak bu kitapları okumadığına ve sıradan ev hanımlarının ve aşçıların tarih, coğrafya ve diğer bilimler hakkında derin bilgilere sahip olmadıklarına ve yazılan her şeyi yüz değerinde alacaklarına güvenerek, ne yazık ki bu dezenformasyon işe yarıyor ve eğitimli insanlar da bu propagandanın etkisine giriyor. Bu kitaplar milyonlar tarafından basılıyor. Bu konudaki ilk kitabımız olan «Mutfak Kültüründe Ermeni Yayılımı veya Ermeni Bilim Adamları ve Çirkin Aşçılık» [83] adlı ilk kitabımızda bazı polemik materyallerimiz ve belgelerimiz yer aldı. Bu konudaki ikinci kitabımız «Mutfak Kleptomanisi» 2012 yılında yayınlandı.

21. yüzyılda, ulusal yemeklerin olduğu 26 devlet posta pulu çıkardık ve bu yemekler Uluslararası Posta Sözleşmesi'nin 5.2. maddeleri tarafından korunmaktadır. 26 puldan 5'i farklı dolma türlerine aittir. Üzüm yaprağında dolma görselli pul, Dünya Mutfak Birlikleri Birliği Başkanı Thomas Googler'ın katılımıyla iptal edildi.

10 çeşit dolmanın patenti tarafımızca alınmıştır.

2017 yılında dolma, Azerbaycan halkının mirası olarak UNESCO -somut olmayan kültürel miras listesine dahil edildi.

Ve burada çok garip bir şey oldu. Ermenistan Kültür Bakanlığı, -UNESCO'da dolma konusundaki tutumunu makul bir şekilde savunmak için bir kınama yazdı: UNESCO'ya, soyadımı dosyalardan kaldırması için, beni Ermenistan düşmanı ve ırkçı ilan eden bir talep. Ermenistan'ın dolma tartışmasındaki ana «savı» da buydu. [90] Ermeni halkına, bilim adamlarına ve kültürel şahsiyetlere her zaman saygı duymama rağmen.

Diğer yemeklerimiz gibi dolma da «Azerbaycan Cumhuriyeti Kültür Kanunu»nun 37. maddesi ile korunmaktadır .

2018 yılında «Azeri Mutfağında Dolma» kitabımız . 381 tarif» [91] ve -»Dünya Yemek Kitabı Ödülleri Organizasyonu» birinci ödülünü alarak dünyanın en iyi yemek kitabı oldu.

Biz Azerbaycanlılar, sadece topraklarımızı değil, mutfak kültürü de dahil olmak üzere kültürümüzü her türlü saldırıdan korumayı biliyoruz.

Azerbaycan mutfağında Dolma kitabı. 381 yemek tarifi »

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Intangible Cultural Heritage

Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage

The Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage has inscribed

Dolma making and sharing tradition, a marker of cultural identity

on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity upon the proposal of Azerbaijan

Inscription on this List contributes to ensuring better visibility of intangible cultural heritage and awareness of its significance, and to encouraging dialogue that respects cultural diversity

Date of inscription

6 December 2017

Director-General of UNESCO

Azerbaycan'ın tarihi mirası olarak UNESCO somut olmayan ve kültürel miras listesine dolmanın dahil edilmesine ilişkin UNESCO belgesi

Ulusal türlerin patentleri Azerice dolma

Azerbaycan'ın çeşitli dolma türlerine adanmış devlet posta pulları

«Azeri mutfağında Dolma» kitabı. 381 Tarifler «2018'de birinci oldu ve dünyanın en iyi yemek kitabı oldu

Erivan şehrinin ele geçirilmesi onuruna Rusya tarafından verilen madalya. Madalyada sadece micheti tasvir edilmiştir.

Grigory Grigorievich Gagarin'in eseri

Dolma festivali. Bakü şehri.

Dolma festivali. Khachmas şehri.

Bibliyografya

1. «Ermeni mutfağı». Moskova, Gostorgizdat, 1960, 206 sayfa.

2. V.V. Pohlebkin «Halklarımızın ulusal mutfakları». Moskova, «Gıda Sanayi», 1980, 304 sayfa.

3.G.A. Dubovis «Ermeni mutfağı». Moskova, Folyo, 2003, 460 sayfa.

4.Olga ve Pavel Syutkins «Rus ürünlerinin icat edilmemiş tarihi: Kiev Rus'tan SSCB'ye» Moskova, AST, 2014, 432 sayfa.

5. Y.M.Novojenov, L.N. Sopin «Sovyet ulusal mutfağı».Moskova «Yüksek Okulu», 1981, 479 sayfa.

6. Liya Avetisyan: «Olağandışı aile yemekleri veya Ermeni misafirperverliği dersleri.» Petersburg, Nevsky Prospekt, 2005, 160 sayfa.

7. Liya Avetisyan «Ermeni Konukseverliğinin Tadı» .Moskova-»S-lovo», 2010, 359 sayfa.

8. Elena Safrazbekyan «Ermeni mutfağı. 1000 ve usta bir hostesin bir sırrı», Moskova, «Fiton», 2007, 192 sayfa.

9. T.A. Hatranova «Ermeni mutfağı» . Rostov-na-Donu, Phoenix, 2002 g., 320 s .

10. Olga Syutkina «Rus mutfağının icat edilmemiş tarihi.» Moskova, Astrel, Corpus, 2011, 512 sayfa

11.V.E.Egoşnin «Arap Mağrip halklarının mutfağı». Moskova, VO Agropromizdat, 1989, 383 sayfa.

12. I.A. Avah «Mağrip mutfağı» . Kharkiv, Ortak Girişim Karavella, 1996 g., 224 s.

13.V.V. Pohlebkin Mutfak Sözlüğü. Moskova, «Centrpoli grafiği», 1996. 474.p.

14. Reşat Genç « XI. Yüzyılda Türk Mutfağı» « Yemek kitap «. İstanbul, Kitap yayın evi, 2003 yıl, sayf a 3-17.

15. Ebu Bekir, ibn Hosrov el-Ustad «Münisname» . Bakü, Yazıcı, 1991 Bay, 584 sayfa

16. Berrin Torolsan «Han'a Bir Çorba» «Yemek» kitabı. «Kitapevi» İstanbul, 2003 yıl, sayf a 35-43.

17.A. Sait Aykut «İştahlı ve meraklı İbn Battuta» «Yemek kitabı», «Kitapevi» İstanbul, 2003 yıl, sayf a 44-78.

18. «Ebu Hamid el-Garnati'nin Doğu ve Orta Avrupa'ya Yolculuğu.»Moskova, Nauka, 1971 Bay, 135 sayfa

19. «Büyükelçilik sekreteri Adam Olearius tarafından derlenen Holstein büyükelçiliğinin 1633, 1636 ve 1639'da Moskova ve Pers'e yaptığı yolculuğun ayrıntılı bir açıklaması.»Moskova Üniversitesi'nde Rus Tarihi ve Eski Eserler İmparatorluk Derneği'nin Yayını. Moskova, 1870 1038 sayfa dizini 31 sayfa

20.I.R. Rodionov «Ermeni mutfağı» .Moskova, Eksmo, 2011 Bay, 320 sayfa

21. «Oha. Ermeni Mutfağı Yemekleri». Moskova, Astrel, Arkaim, Hasat, 2011 Bay, 142 sayfa

22.Y.G. Valuiko, D. Tsakov, D. Kadar «Üzüm şaraplarının modern üretim yöntemleri». Moskova, « Hafif ve gıda endüstrisi», 1984 328 sayfa

23. Elşad Alili «Dolma, dolama ve sarma». (http://erevangala.com)

24. Mkrtich Awgerean (Aṛdzern Bararan Haykaznean Lezui – Ermeni Dili Sözlüğü) Venetik I Sovirk Gazar. St. Lazarus 1865 matbaası

25.G. Avetikyan, H. Sivrmelean, M. Avgerean (Nor Bagirk Haykazean Lezuii-Ermeni Dilinin Yeni Sözlüğü). 2 Ciltte, Venedik, Saint Lazarus Matbaası, 1836

26.Mkhitar Sebastaesi (Baŕgirk' Haykazean Lezui (Hin Haykazean Baŕaran)). 2 Ciltte, Venetik, 1749

27. Eremia Megretsi «Bar Girk Hayots» Ermeni Dili Sözlüğü, 1698 G.

28.G. Açaryan Türki dilinin Ermenice üzerindeki etkisi ve Konstantinopolis Ermenilerinin ana dilindeki Türki kelimelerin izleri (etkileri). Van, Karabağ ve Nor-Nahçıvan ağızlarıyla karşılaştırılması), 1902 G.

29.G. Açaryan «Türk ve Ermeni dillerinin karşılıklı etkisi» Birinci Tüm Birlik Türkoloji Kongresi. Azerbaycan Tetkik ve Araştırma Cemiyeti. Bakü 26 Şubat, 5 Mart sözlü rapor. Yayınevi «Nagil Evi» Bakü , 2011 g., 522 s. 1. baskı.

Bakü Assr, 1926, s. 204-206.
30.Stepan Malkhazyants Ermeni Dili Açıklayıcı Sözlüğü. Erivan, 1944
31.O.O. Jiryan «Ermeni Mutfağı». Rostov, Feniks, 2007, 192 sayfa.
32.P.S. Pallas Gözlemleri, 1793-1794 yıllarında Rus devletinin güney valiliklerine yaptığı bir gezi sırasında. Moskova, Nauka, 1999
33.V.I. Dal Yaşayan Büyük Rus Dilinin Açıklayıcı Sözlüğü. Cilt I. St. Petersburg, Moskova, 1880
34.G. Doerfer Türkısche Und Mongolısche Elemente Im Neupersıschen. Tom III. Wiesbaden, Franz Steiner Verlag, 1967,
35. Cavad Heyet «İki Dilin Müqayisesi».Bakı, « ELM «, 1991, 100 s a h.
36. Liliana Bisenich «Yugoslav mutfağının yemekleri.» Zagreb, 1986, 312 sayfa
37.N.S. Cidalaev «Dağıstan dillerinde Türkizm». Moskova, Nauka, 1990, 248 sayfa.
38.A. Bestuzhev-Marlinsky «Mulla Nur».Bakü, 1990, 228 sayfa
39. Tahir Amiraslanov «Lavaş Hakkında». Bakı, «Filologiya Meseleleri Jurnal ı» No. 10, 2014 il . karaağaç vetesil » Neşriyyat, sah. 38-54.
40. Tahir Amiraslanov «Dastan Lavaş Hakkında». «Beslenme ve Toplum» Dergisi, Moskova, 2015, No. 1 s. 26-27, No. 2 Sayfalar. 12-13.
41. «Lavaşla ilgili anlaşmazlıklar.» «Beslenme ve Toplum» Dergisi, Moskova, 2015, No. 2 S. 13-14.
42. Nikolai Kovalev «Gurme Ansiklopedisi». Petersburg, «Flamingo», cilt 1, 1996, 480 sayfa.
43. « Kitabi – Dede Korkut « .Bakı, « Yazıçı», 1988il, 265 sah.
44.N. Kambarov (Kambury) «Uygur yemekleri». www. besh – barmak. ru (uygurskie_blyuda) .
45. «Ermeni mutfağı» . Moskova , Eksmo , 2014 g., 160 sayfa.
46. Gastronomi ansiklopedisi La Rousse. II Cilt; Moskova, «Çernov ve ortak», 2008, 352 sayfa
47. Gastronomi sözlüğü La Rousse. Cilt III; Moskova , «Çernov ve ortak» ,2009 şehir, 398 sayfa

48. Gastronomik ansiklopedi La Rousse. Cilt VIII; Moskova, «Çernov ve ortak» , 2014, 448 sayfa.

49. Anna Melkumyan «Ermeni mutfağı». Moskova , «Mann, Ivanov ve Ferber» , 2014 Bay, 192 sayfa

50. Irad Afşar «Safevilerin Mutfak Sanatı» .(« Aşpəzi digeyi Sefavi») Farsça . _ Tahran / Srud, 1389 Hicri, 2010, 296 s.

51. Priscilla Mary Işın «Osmanlı mutfak sözlüğü». İstanbul, «Kitap» yayın evi, 2010 at., 445 s.

52 .Muhammed Bin Mahmud Şirvani «15 Yüzyıl Osmanlı Mutfağı», «Gökkubbe», İstanbul, 2005 at., 355 s.

53 .Marianna Yerasimos «Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği».İstanbul, «BOYUT» YAYIN GRUBU, 2002 at ., 207 s.

54 .Muhammed b. El Kerim «Kitâbü't – Tabih».İstanbul, «Kitap yayınevi», 2009 y., 176 say.

55. Ahmed Cavid «Tercüme-i Kenzü'l-İştiha». İstanbul, «Kitap» yayın evi, 2006 y., 273 s.

56 .Mehmet Kamil «Melceü't tabahhim». İstanbul, «Duran ofset», 1844 y., 101 say.

57. Turabi Efendi «Osmanlı Mutfağı». İstanbul, «DÖNENCE», 2009 y., 207 s. İSBN 975705450x.

58. Anonim «Karagöz Mutfakta» (1913-cüil). İstanbul, 2010 y., 104 s.

59. Fehriyye Nedim «Yemek kitabı». İstanbul, 1936 y.q 304 say.

60.S. V. Mesropyan, V.I. Shirtladze «Azeri mutfağının 50 yemeği», Moskova, «Göstorgizdat», 1940, 41 sayfa.

61.S.A. D-va «Kırk Ermeni Yemeği». Moskova, Posrednik Basımevi, 1909, 16 s.

62.Nadir Mirze Kacar «Karname». Bakı, «Elm ve tahsil», 2013 il, 209 say.

63.V. Devitsky «Erivan şehrinde bahçecilik». Kafkasya'nın yerleşim yerlerinin ve kabilelerinin tanımlanması için malzeme koleksiyonunda. Sayı 22 – Tiflis, 1897, s. 55-79.

64. Çarles _ Perry «Ön söz ». Lilia Zaouali « Ortaçağda İslam Mutfağı», İstanbul, RGK yayınevi , 2004 y. s ə h . 7-15.

65. N.I. Kovalev «Rusya Halklarının Mutfağı». Moskova, Ekonomi, 1998, 352 s.

66. Irina Petrosian, David Underwood «Ermeni Yemekleri, Gerçek Kurgu ve Folklor». Amerika Birleşik Devletleri Hindistan Bloomington «Lulu «, 2006 y ., 241 s.

67. Vlasova Karine Abramovna «Ulusal Mutfaklar: İç içe geçme ve Karşılıklı Etki». « IV uluslararası bilimsel-pratik sempozyumunun materyallerinde, dünya halklarının yemek tarihi ve yemek gelenekleri». Moskova, 2019, s. 105-111.

68. Yudova Yulia Yuryevna «Rus lahana ruloları ile Hırvat Arambasic arasında ortak olan şey». orada. s. 448-454.

69. Ardaşes H. Keoleian «Doğulu Yemek Kitabı». Yeni York, 1913 y., 349 s.

70.G.N. Hanbekyan «Bir ev hanımı için ulusal Ermeni yemekleri hakkında bir kitap». Erivan, Armgiz, 1950, 150 sayfa

71. Boğos Piranyan « Aşçının Kitabı» 1914. İstanbul, Aras, 2008 y. 192 seh .

72. Yeni yemek Kitabı ve Hamur İşleri. Şimdiki usüller ve mehşur Aşçıların Kullandıkları Tertipler üzerine. İstanbul, T. Dvit ç iyan Matbaası, 1871. , 80'ler.

73. AM. Miftahü-tabbahin (Aşçıların anahtarı). (İçeriği zengindir, içinde 678 adet yemek tarifi vardır). Asitane, La Türki Matbbaşı, 1876 y., 19+306 s.

74. Ohan Aşçıyan Ekli Yeni Yemek Kitabı. Alaturka ve Alafranga. Aşçılara ve eve girmeyentur. İstanbul, D. Civelekyan Matbaası, 1889 y., 169 s.

75. M.G. Baharyan, Tabii Taamlar. Hayat ve sıhhat için neyi nice hazırlamalı nasıl yemeli. Asitane, V. Minasyan Matbaası, 1901 y. 64 s.

76. Ohan Aşçıyan Ekli Yeni Yemek Kitabı. Alaturka ve Alafranga. Aşçılara ve eve girmeyentur. Baskı 2, İstanbul, Sakayan Matbaası, 1907 y. 157 s.

77. İlaveli Yemek Kitabı. İstanbul, Sakayan Matbaası, 1910 y. 175 s.

78. Mükemmel Yemek Kitabı . İstanbul, Takvor Mardirosyan Matbaası, 1926 y. 318 s.

79.H. Tavukçuyan ve başkaları «Haganotzı Kırkı» (Mutfak kitabı). İstanbul, Der. Sahakyan yayınevi, 1931 y. 806 s.

80. S.I. Mesropyan, V.N. Çurinov «Ermeni mutfağının 100 yemeği». Moskova, Gostorgizdat, 1939, 56 sayfa.

81. Sedrak Mamulyan'a e-posta 10.08.2012
82. Sedrak Mamulyan'dan elektronik cevap 1 4.09.2012.
83. Tahir Amiraslanov «Mutfak kültüründe Ermeni genişlemesi veya Ermeni bilim adamları ve çirkin mutfak sanatları». Bakü , « Karaağaç « , 2003, 111 sayfa .
84. Avrupa'nın mutfak kültürleri. Strasburg Avrupa Konseyi Yayınları 2005y.
85.T.İ Amiraslanov «Azerbaycan. Acuisine in harmoni. «Avrupa Mutfak Kültürleri» kitabında Strasburg Avrupa Konseyi Yayınları 2005 y., s. 65-74.
86 .Svetlana Haik Poghosyan «Ermenistan, Geleneksel yemek kültürüne bakış». Aynı eser, s. 39-52.
87. Tahir Amiraslanov «Bu böyle bir hikaye.» Moskova, «Beslenme ve Toplum» dergisi, 1993, No. 3 ve No. 4
88. «Ermeni misafirperverliğinin tadı.» Moskova, Gazete Nuh'un Gemisi 12 Aralık 2010
89. Tahir Amiraslanov «Mutfak Kleptomanisi». Bakü, «Nurlar», 2012, 280 sayfa
90. «Ermenistan UNESCO'yu şaşırtacak sırada ne var» («Komşu Tolma» bölümü), «Sputnik of Armenia» gazetesi, 01/11/2018, s. 2/4.
91. Tahir Amiraslanov və başkaları. Azerbaycan Dolmalar. 381 çesit » .Bakı, Şərq-Garb, 2018 il, 350 say.
92. PA Rittich, Pers Üzerine Politik ve İstatistiksel Deneme. S.P.B., 1986, 292 s.
93. I.A. Arslanov Başkurt mutfağı. UFA: RIC. ANK «Bashneft», 1999, 272 sayfa.
94. I.A. Arslanov «Geleneksel ve modern Başkurt mutfağı». UFA IP, Polyakovsky Yu.I. , 2007, 280 sayfa.
95. I.A. Arslanov «Başkurt mutfağı», Ufa Başkurt Kitap Yayınevi, 1992, 160 sayfa.
96. Z.L. Antipova, V.N. Alekseev Çuvaş mutfağı. Chavash Apat-Simeche » . Cheboksary, Çuvaş kitap yayınevi, 2007, 205 sayfa.
97.N.M. Anisimov ve P.V. Symkin Çuvaş mutfağı. Cheboksary, 1992, 238 sayfa.
98. L.E. Golunov «Rusya Halklarının Yemek Tarifleri ve Mutfak Ürünleri Koleksiyonu». Yayınevi «MESLEK», St. Petersburg, 2001, 392 sayfa.

99. «Yakın yurt dışı yemek ve mutfak ürünleri için tarifler koleksiyonu.» Profix Yayınevi, St. Petersburg, 2003, 424 sayfa.

100. «Ulusal yemekler için tarifler koleksiyonu.» Moskova, «Svarog», 1994, 618 sayfa.

101.T. Borubaev «Kırgız Mutfağı». Frunze «Kırgızistan».1982, 176 s.

102. N.S. Ibragimov «Modern Kırgız Mutfağı» Kırgız Sovyet Frunze Ansiklopedisinin ana baskısı. 1989, 224 s.

103. K. Mahmudov «Özbek yemekleri». Özbek SSC Devlet Yayınevi, Taşkent, 1963, 228 sayfa.

104. «Lazzatlı Özbekistan». «Navoi Üniversitesi» Nasriyet-Matbaa Uyi, 2019, 429 sayfa.

105. «Özbek Pazandalık Sanyati-Özbek mutfak sanatı». «Özbekistan Milyon Ansiklopedisi». Davlat ilmiy nashrieti, Taşkent, 2005

106. «Özbekistan halklarının ulusal yemeklerinin ve mutfak ürünlerinin tariflerinin toplanması.» Taşkent, «Mehnat», 1987, 221 sayfa.

107. Adiatulin Farim-Hacı «Gerçek Tatar Mutfağı». Moskova-St. Petersburg, «DİLYA», 2010, 128 sayfa.

108. «Tatar Halık Taşlar».Kazan-Tataristan, Kitap Neşriyatı, 1988

109.X.I. Akbaeva (Salpagarova) «Karaçay mutfağı».Stavropol, 2013, 184 sayfa

110. Nur Ala Göktürk «Geleneksel Doğu Türkistan Uygur Mutfak Kültürü -I hisse». Mart Matbaacıklılık Sanatları Tic. ve San. Ltd Şti / İstanbul.

111. İlya Lazerson «Kazak Mutfağı». Moskova-St. Petersburg, Centroligraph, Mim-Delta, 2005, 47 sayfa.

112. Ç. Rozımuradov «Türkmen mutfağının yemekleri».Aşkabat, «Türkmenistan», 1995, 200 sayfa.

113. D.A. Taimova ve L.K. Glazovskaya «Türkmen dastarkhan Ulusal mutfağının yemekleri». Aşkabat, 2009, 173 sayfa

114. Karoy Gundel «Küçük Macar yemek kitabı».Edetami Matbaası, Budapeşte, 1986, 180 sayfa.

115. Laura Conti «Macaristan'da Mutfak Yolculuğu ve Finlandiya'daki stok asetatlarından basılmıştır. 1995, 205 s.

116. Lilana Bisenich «Yugoslav Mutfağının Yemekleri». Zagreb, 1986

117. Nikolai Kalaşnikof «Bakü eyaleti, ilçesi Salyan (Salyan) kasabası. Cavad sokağı» «Kafkasya'daki yerleşim birimlerinin ve kabilelerin tanımlanması için Malzeme Koleksiyonu» sayısı 5. Tiflis, 1886, s. 66-171.

118. Çesnova Ya.V. «Varoluşlar: Yiyecek». Felsefe ve Kültür #11, 2008, s. 110-124.

119. Bilal Mambet «Kırımtatar emekleri».

120. https://stalic.livejournal.com/878745.html

121. https://stalic.livejournal.com/878403.html

122. https://stalic.livejournal.com/882187.html

123. A.Kalantar. Bakü bölgesinde bağcılık. Kafkasya'da bağcılık ve şarapçılık hakkında bilgi derlemesi, no. 2, Tiflis, 1895, s. 100.

124. P.Konduralov. Bakü ilinin Şamahı ve Göyçay ilçelerinde bağcılık ve şarapçılık üzerine denemeler. SSVVK, cilt. V, s. 18-22.

125. I.Andronikov. Erivan ilinde bağcılık ve şarapçılık üzerine deneme. SSVVK, cilt. V, s. 40-43.

126. Eser Saka «Uygur Mutfak kültürü və yem e kl e ri» .Ankara, 2009 w., 107 s.

127. Nevin Halıcı «Mevlevi Mutfağı» .İstanbul , Metro Kültür yayınları , 2007 y., 269 s.

128. Ahmed Cavit «Terülera 15-ci cimetten bir olacaktır».İstanbul, kitab yayınevi, 2006, 173 s.

129. Mirze Alekber Sabir «Hophopname». Bakı, Azerneşr, 1960 il, 494 say.

130. Mirze Ali Möcuz Eserleri Bakı, «yazıcı», 1982 il, 350 say.

131.Tahir Amiraslanov ve Seyyare Sadıkova «Mutfakdan gelen atalar sözleri, idomlar».Bakı, Nurlar, 2016 il, 48 sah.

132. «Azerbaycan masalları». Bakü, ed. Azerneshr, 1977, 215 sayfa

133. «Azerbaycan nağılları». 5 cilddə, ben cild, Bakı, Şark-Garb, 2005 yıl, 360 say.

134.Mehemmedhüseyn Şehriyar Seçilmiş eserleri. «Avrasiya matbaası», 2005 yıl, 480 say.

İÇİNDEKİLER

Dolma ile ilgili soru 8
Dolma'nın Ermenizasyonu 9
Dolum – dolum 11
Dolma kabuğu 14
Dini bileşen – ET 20
Dil bileşeni 21
Profesyonel yemek kitaplarında 28
Etnoloji 34
«edebiyat ve folklorda dolma! 38
Bugın – mevcut durum – gerзek, gerзek her 42
Zaman zafer olacaktır! 42

Tahir Amiraslanov

DOLMA MESELESİ
Tüm Şüphelere son

Редактор *Ж.Кадыров*
Корректор *К. Аркабаев*
Компьютерная верстка *Р. Терибаева*

Формат 60x84 1/16. Объем 3,75 п.л.
Тираж 500 экз.

Издательство "Улуу Тоолор"
г. Бишкек, ул. Ж. Абдрахманова, 170а